



Pasqua Bacchus

Menu di Mare

Entree

Fiore di zucca ripieno di melanzana arrosto,
capperi e cioccolato bianco su crema di burrata ed
emulsione alla menta

Antipasti

Sandwich di pasta fillo ripieno di baccalà mantecato,
con asparagi cotti, crudi e zenzero candito

Tataki di tonno in crosta di olive nere
con salsa al martini, fave e piselli croccanti

Primi piatti

Risotto carnaroli Dop di Baraggia all'ortica
con vongole veraci, bottarga e limone fermentato

Sorbetto

Sorbetto al mango
con tartare di ananas e coulis di ibisco

Secondi piatti

Dentice in crosta di erbe con carciofo, scalogno in
agrodolce, aioli al finocchietto e salsa bernese

Dessert

Mousse al cioccolato bianco e pistacchio,
cremoso al frutto della passione e crumble al lime

Dalla Cantina

Selezione vini Bacchus
Acqua

Caffé

Euro 80,00

Menu di Terra

Entree

Fiore di zucca ripieno di melanzana arrosto,
capperi e cioccolato bianco su crema di burrata ed
emulsione alla menta

Antipasti

Roast beef di anatra con pesto di rucola , fave,
piselli e aceto di lamponi

Carciofo ripieno di ricotta e tuorlo morbido panato,
gruè di cacao e zabaione al brut rosè e parmigiano

Primi piatti

Risotto carnaroli Dop di Baraggia allo zafferano, con
asparagi cotti, crudi e mandorle salate

Sorbetto

Sorbetto al mango
con tartare di ananas e coulis di ibisco

Secondi piatti

Biancostato cotto a bassa temperatura con carciofo,
scalogno in agrodolce , aioli al finocchietto
e salsa al pepe lungo del bengala

Dessert

Mousse al cioccolato bianco e pistacchio,
cremoso al frutto della passione e crumble al lime

Dalla Cantina

Selezione vini Bacchus
Acqua

Caffé

Euro 80,00