



CENA GOURMET IN COLLABORAZIONE CON LA MAISON DI CHAMPAGNE CHRISTIAN GOSSET

GOURMET DINNER IN PARTNERSHIP WITH CHRISTIAN GOSSET CHAMPAGNE MAISON

Mercoledì 22 Maggio dalle 19.30

Wednesday, May 22, from 7.30pm

€155 per persona vini inclusi

€155 per person, including wine pairings

---

Benvenuto dello Chef

*Chef's welcome*

Salmone marinato al tea affumicato,  
farinata di ceci, composta di barbabietole e fragole, germogli

*Marinated salmon with smoked tea,  
chickpea porridge, beetroot and strawberry compote, sprouts*

***Champagne Croix Courcelles 2019 di Maison Christian Gosset***

Tagliolini di grano arso, burro, limone e bottarga di tonno

*Burnt wheat flour tagliolini, butter, lemon and tuna bottarga*

***Champagne Croix Courcelles 2019 di Maison Christian Gosset***

Coda di rospo lardellata, couscous al limone, pioppini e salsa allo champagne

*Larded monkfish, lemon couscous, pioppini and champagne sauce*

***Champagne Les Pierres Robert 2019 di Maison Christian Gosset***

Yogurt, arancia rossa e ibisco

*Yoghurt, red orange and hibiscus*

***Champagne Extra Brut Rosè A04 di Maison Christian Gosset***

Caffè e petit fours

*Coffee and petit fours*

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande

*In case of allergies or food intolerances, kindly notify our personnel who will provide you with suitable information about our dishes and beverages*

Un contributo volontario pari al 5% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti

*A discretionary employee contribution of 5% will be added to your bill*