

COMBAL.ZERO

/ ENTRATE /

Carpaccio d'Astice, fonduta di Gorgonzola e lattuga di mare	€ 45,00
Langaroll	€ 45,00

/ PRIMI /

Maccherone soufflè, ragù alla bolognese, fonduta Grana Padano dop "riserva Combal.Zero 24 mesi"	€ 35,00
Agnolotti del Plin, Mozzarella di Bufala e Tomatoes Combal Blend®	€ 35,00

/ SECONDI /

Pluma di Maialino Patanegra Bellota alla Caesar Salad	€ 45,00
Merluzzo glassato al miso, spaghetti nero croccante e salsa di foie gras	€ 45,00

/ DESSERT /

Zuppa Di Cannoli Siciliani, Mandorla e Caffè	€ 25,00
Mery Marroni	€ 25,00
Cioccolato&Co., Miele, Fiori	€ 25,00
Fusione a freddo	€ 30,00

/ COMPOSIT /

Degustazione di 4 piatti "su misura" (uguale per tutto il tavolo)	€ 125,00
--	----------

/ VINTAGE /

1997 Cyber Eggs	€ 55,00
2007 Tatakya di Melanzana, Tomatoes Combal Blend®	€ 30,00
2002 Riso allo zafferano, straccetti di mozzarella di bufala, salsa al tartufo nero	€ 35,00
2009 Rognone al gin	€ 40,00
2003 Filetto di sogliola, patate, panna acida e caviale Oscietra (20gr)	€ 80,00
1996 Uovo pochè, scaloppa di foie gras d'anatra, salsa al vino barolo Cannubi 2012 DAMILANO e calice in abbinamento	€ 55,00
2006 Fassona al camino	€ 60,00