



MERCOLEDÌ 15 NOVEMBRE SHABU E IL PINOT NERO

ANTIPASTI

INVOLTINI DI MANZO

Tartare di manzo con friggiteLLi avvolti da pasta fillo accompagnati da salsa cocktail

BAO TONNO

Panino di frumento al vapore con fettina di tonno cruda, insalata lollo, acciuga del Cantabrico e maionese

BAO SALMONE

Panino di frumento al vapore con fettina di salmone cruda, insalata lollo e maionese al wasabi

-Meyer Nakel Illusion Blanc de Noirs 2021, Germania

ASSAGGI SUSHI

ANCHOVY ROLL

Peperone in tempura, tartare di tonno e maionese, salsa ai peperoni e acciuga del Cantabrico

HIROSHIMA ROLL

Gambero cotto, maionese allo yuzu, avocado, shiso e tartare di gambero rosso

-Vlnutra Little Beauty Limited Edition 2020, Nuova Zelanda

SECONDO

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO

Tonno scottato con granella di pistacchio e spinacino fresco, maionese al wasabi e granella di nocciola

-Cristom Mont Jefferson 2021, Oregon (USA)

DESSERT

LA PILLOLA DI GASPRIN

Mousse 3 cioccolati di Valhrona

-Bergstrom Wines Cumberland Reserve 2020, Oregon (USA)

Coperto, acqua e caffè inclusi

€90 PER PERSONA

Dalle ore 20 su prenotazione con conferma entro il 10 novembre

In collaborazione con Wine Club della Rocca - 3491776258