

Menù degustazione Chef Davide Censi

TRATTORIA ANTICHI SAPORI, PARMA
Disponibile dal 15 giugno al 12 luglio

Entrée di benvenuto

Antipasto

Stracciatella di bufala, capperi fritti, ravanelli in agrodolce, fave di cacao e gelato d'acciughe.

Primo

Mezzo pacchero alla crema di pomodoro e profumo di basilico.

Secondo

Filetto di maiale al carbone vegetale, friggirelli dolci e fondo di vitello.

Dessert

Zuppa di albicocche, schiuma di birra e noci sablé.

(Il menù degustazione si intende per intero tavolo)



Menù degustazione Chef Marco Bottega

RISTORANTE AMINTA RESORT, GENAZZANO (ROMA)

Disponibile dal 13 luglio al 13 settembre

Entrée di benvenuto

Antipasto

Insalata di crostacei

Primo

Riso al nero, con seppie e crema di piselli

Secondo

Coda di rospo bardata su crema di bietoline

Dessert

Zuppa inglese

(Il menù degustazione si intende per intero tavolo)