

REBEL Lo chef Nicola di Tarsia incontra il Maestro Gianfranco Vissani

Stuzzichini di benvenuto

Peperoni radicchio belga, salsa e semi di papaya, aceto balsamico Crudo di tonno rosso alle mele, cacio e ova morbido, caviale e passion fruit

Zuppa di semi di papavero, uovo all'occhio di bue al curry, arancia olio di pepe Nepal, melanzane alici e tartufo nero

Vitella, viola di Liguria, guaca mole di peperoni all'ananas

Pasta ripiena all'acqua pazza

Cocotte con pasta sfoglia , zucchine, rapa rossa, porcini, foie-gras, vino rosso, pepe e salsa al Parmigiano

Cremoso allo zafferano, riso soffiato, midollo di banana e caramelle in polvere

Champagne selezione Massucco

€ 180,00 p.p.

