

SPECIAL TASTE

2024

Amous bouche

**Bigne salato, creme fraiche, Caviale Calvisius Traditional Royale**

**Ostrica al carbone, Caviale Calvisius Oscetra Classic**

**Caviale Calvisius Siberian Classic su tuille**

*Savory cream puffs, creme fraiche, Calvisius Traditional Royale Caviar*

*Charcoal-grilled oyster, Calvisius Oscetra Classic Caviar*

*Calvisius Siberian Classic Caviar on a tuille*

**in abbinamento Cocktail alla violetta e crust al lingotto di caviale**

Antipasto

**Sashimi di ricciola, rape in agrodolce, mentuccia,**

**Caviale Calvisius Oscetra Classic**

*Amberjack sashimi, sweet and sour turnips, mint,*

*Calvisius Oscetra Classic Caviar*

**in abbinamento Flamingo rosè brut Franciacorta Monterossa**

Primo

**Tagliolino, burro acido, timo limone, Caviale Calvisius Siberian Classic**

*Tagliolino pasta, sour butter, lemon thyme, Calvisius Siberian Classic Caviar*

**in abbinamento Vodka "Vulcanica" siciliana Martini**

Secondo

**Rombo del Mediterraneo, spuma di topinambur, finocchio, puntarelle,**

**Caviale Calvisius Traditional Royale**

*Mediterranean turbot, Jerusalem artichoke foam, fennel, chicory,*

*Calvisius Traditional Royale Caviar*

**in abbinamento Salvadek 2016 extra brut Monterossa**

Dolce

**Zabaione al Vin Santo, arancia, vaniglia, Caviale Calvisius Traditional Royale**

*Zabaione with Vin Santo, orange, vanilla, Calvisius Traditional Royale Caviar*

**in abbinamento Vin Santo 2011 Occhio di Pernice Az. Il Viticcio**

150€ a persona