



Menù Zenzero

Aperitivo

Bollicine Ca' Ernesto Extra Dry Millesimato

Ananas, gin e zenzero

Spritz veneziano

Mojito light

Frutti rossi al timo limonato

Succhi di frutta al naturale

Pesca, mela e arancia rossa

Acqua naturale e frizzante



Bocconi gourmet

Chutney di melone invernale, salmone scozzese e lime

Gamberi rossi "nel" passion fruit al rhum di Barbados

Vellutata di piselli con sfilacci di burrata di Andria e maggiorana

Uova di quaglia cotte a bassa temperatura con semi di papavero

Brisè con Porcini di Borgotaro alla maggiorana

Bignè farciti di crema di Zola dolce



A tavola

Insalata di tonno rosso di Mazzara affumicato al legno di Tiglio con insalata

finocchi e arance rosse, pane nero ai cinque cereali e granella di noci

Olio di oliva montato all'arancia e pepe nero

Caramelle Piacentine con sugo di crostacei, pomodoro fresco, gamberi bianchi

e olio al basilico del Tigullio

Scaloppa di Branzino del Mediterraneo in crosta di erbe aromatiche

Insalata di ortaggi con pinoli e uvetta sultanina

Salsa al limone di Amalfi

Zuccotto di Pandoro Veronese farcito di crema al cioccolato

con salsa di torrone di mandorle e stelle di carambola



Menù Zenzero

Da bere a tavola

Bianco

Riesling Terre Bentivoglio - Lombardia

Fermo.

Vino fruttato e di carattere.

Di colore paglierino verdognolo, sapore sapido, fresco di buona persistenza, la rifermentazione ne esalta il profumo di frutta e fiori.

Rosso

Montepulciano d'Abruzzo Pirovano - Abruzzo

L'uva Montepulciano è comune alle altre tipologie a bacca nera del meridione, tutte chiaramente derivanti dalla Grecia.

Dal XVII secolo si inizia a chiamare quest'uva con il nome attuale.

Colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee. Il profumo di frutti rossi e spezie è intenso ed etereo.

Il sapore è pieno, asciutto, armonico e giustamente tannico.

Moscato

Fermentazione naturale Povero

Acqua minerale naturale e frizzante