

RAMÉ

Menù Camelia

Aperitivo di Benvenuto Ramé con Stuzzichini dello Chef

Piatti d'Apertura

Aragostella alla Bell'Otero.

Filetto di Salmone Marinato al Gin e Pepe Rosa.

Soufflè di Gamberi e Zucchine.

Turbanti di Speck al Caprino e Noci.

Carpaccio di Punta d'Anca con Finissima di Finocchi e Reggiano.

Culatello di Zibello e Gran Spiedo di Frutta.

Primi Piatti

Acquarello con Scampetti Nostrani e Crema di Basilico.

Maccheroni al Torchio Lonzino e Zucchine.

Secondi Piatti

Carabinieri Arrostiti alla Gallurese con Sinfonia di Verdure Padellate.

Sorbetto al Mandarino Mantecato al Berlucchi Cuvèe Imperiale (Brut).

Tornuedos di Manzo Glassato ai Mercanti del Vino e Patate alla Panettiera.

Delizie

Coppa alla Vaniglia e Ananas.

Torta di Ricorrenza.

Acqua, Vino Bianco, Vino Rosso, Spumante, Caffè

€ 130,00 a Persona