

# Acqua di mare e acqua dolce

Cena a 4 mani con  
Marco Garattoni e Mattia Trabetti

## Stuzzichino di benvenuto

Flan di erbe amare,  
caviale di aringa affumicata e yuzu  
Chef Garattoni

Salame e pesce gatto  
Chef Trabetti

Topinambur, capesante,  
nocciola, tartufo e limone  
Chef Garattoni

Fagiolini, pompelmo e bieta  
Chef Trabetti

## Antipasti

Gambero viola incontra l'insalata russa  
Chef Garattoni

Trota, rabarbaro e alchermes  
Chef Trabetti

## Primi Piatti

Il bottone "ricordo dello  
spaghetti alle vongole"  
Chef Garattoni

Fusilli, sesamo, anguilla e aneto  
Chef Trabetti

## Secondi Piatti

Merluzzo di coffa, beurre blanc,  
uva di mare e agrumi  
Chef Garattoni

Salmerino, asparago bianco e cicoria  
Chef Trabetti

## Dessert

Babà a tre lievitazioni del "Maestro  
Iacobucci" con panna alla vaniglia

Accompagnamento enologico con



*Drappier Brut Nature*  
*Drappier Clarevallis Extra Brut Bio*  
*Drappier Rosé De Saignée*