

Ostrica al sorbetto Bloody Mary dall'oceano Atlantico

Tagliatella di Seppia all'olio Evo di Gianpa con pepe, sale e bottarga di muggine dal Mar di Sardegna

Ombrina al latte di cocco, erbette e barbabietola, lime e tabasco ai sapori dell'Oceano Pacifico

Abbinati a

Champagne Diebolt - Vallois

Blanc de blancs – Prestige Extra brut

Cevice di Capasanta con peperone e cipollotti dal Mar del Sud del Pacifico

Salmone Upstream dalle isole Farøe con salsa tzaziki e menta ai profumi del Bosforo

Gambero Rosso di Mazara del Vallo con burrata pugliese, pomodorino confit di Pachino, limone candito della Costiera Amalfitana tra Mar Tirreno e Mar Ionio

Abbinati a

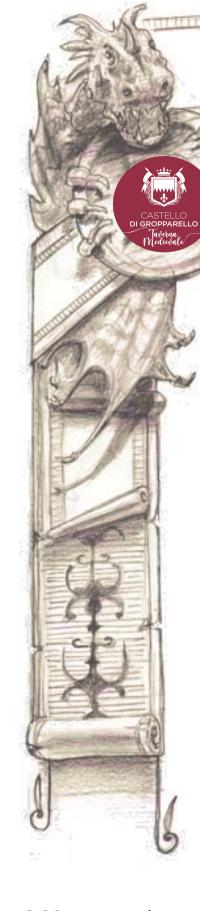
Champagne Drappier Clarevallis bio extra-brut

Tonno Mediterraneo con salsa Ponzu, e alghe Wakame alla moda del Mar del Giappone

Dolce a sorpresa

Abbinati a

Champagne Drappier Brut Nature Rosé



€ 90 a ps, inclusa degustazione di champagne

