

Il Duca e la Serenissima

presentano

"l'asparago di Bibione ad aprile"

L'Asparago e la cicala

Sfera di asparagi con cuore di cicale del mare
su nido di barba del frate con maionese di soia alla melagrana e lime

Il Rosso di Mazara e l'avocado

Tartare di gambero Rosso di Mazara con avocado
e ghiacciato di bianco asparago marinato in ceviche con clorofilla di
cetriolo e mango sferificato

L'Acquerello e la capasanta

L'acquerello al nero di seppia con gelè d'arancia, puntarelle di asparago
e noci di cappesante cotte alla "Plancia"

Il plancton in zuppa

Zuppa scomposta di pescato con essenza d'asparagi in fumetto di bisque
e chitarrina al plancton

Lo scorfano e gazpacho

Filetto di scorfano in croccante cannolo di tacos su gazpacho
di verdure in crema di caprino e spuma di cavolo cappuccio viola

L'asparago in terra

Crema di tiramisù con crumble al caffè
e velo di panna cotta

70,00 € bevande escluse

100,00 € con degustazione di quattro calici di vino

