

28.03.2025 | CENA A 4 MANI

DUCA D'AOSTA X RISTORANTE EDEN

Aperitivo Finger Food

Pavesino con crema di caprino, tartare di branzino e polvere di liquirizia
Baccalà fritto al pistacchio su polenta alla rapa rossa
Chips nera con alice fritta
Seppia C.B.T. su mela verde allo zenzero in osmosi
Chips di riso rosso con crema di zucca, spigola marinata alla rapa rossa e arancia
Lardo di merluzzo al rafano, nocciola e pan tostato

A tavola

Foie gras di mare

Foie gras di coda di rospo con riduzione alla mela verde e carletti

Musetto di scampi

Soppressa di scampi alla russa, spuma di patate Agata all'aglio nero
e croccante asparago di mare

Raviolo di King Crab

Bottone al granchio reale, fumetto di crostacei e agrumi canditi

Risotto "Rubino di Caorle"

Risotto Riserva Acquerello alla rapa rossa con mazzancolle e vongole di Caorle,
riduzione al Franciacorta e battuta di mazzancolle

Sogliola nell'orto

Rollè di sogliola con giardiniera, alga wakame alla senape in semi,
asparago bianco di Bibione, salsa al lampone e frutti della passione

Ghiacciato al mango

La cassata del Duca