

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*