



Redentore

DINNER BY THE LAGOON

by Chef Ivan Fagnoli

Antipasto / Appetizer

Gamberi Carabineros, sorbetto al cetriolo e tabasco, verdure di stagione
Carabineros prawns, cucumber and tabasco sorbet, summer greens

Champagne Brut Apanage NV Pommery

Primo Piatto / First Course

Raviolone alla scapece, zucchine, caviale Kaluga Gold
Raviolo with zucchini and mint alla scapece, zucchini, Kaluga Gold caviar

Grande Réserve Sancerre AOC Domaine Henri Bourgeois

Secondo di Pesce / Fish Course

Rombo spadellato, crema di cocco e mandorle, salsa al peperone
Turbot fillet, coconut and almond cream, bell pepper sauce

Grande Réserve Sancerre AOC Domaine Henri Bourgeois

Sorbetto / Sorbet

Sorbetto al Garganega, limone candito
Garganega sorbet, candied lemon

Secondo di Carne / Main Course

Filetto di vitello, bok choy, miso di carote
Veal fillet, bok choy, carrot miso

Bolgheri DOC Le Macchiole

Dolce / Dessert

Sfera di cioccolato bianco, mousse al cocco, gel al lime, ananas alla vaniglia, crumble al latte bruciato
White chocolate sphere, coconut mousse, lime gel, vanilla-flavored pineapple, burnt milk crumble

Barolo Chinato Ceretto