

Redentore

ROOFTOP GALA DINNER

by Chef Ivan Fagnoli

Antipasto / Appetizer

Carpaccio di tonno rosso, ciliegie, sedano, speck croccanti, ricotta al limone

Red tuna carpaccio, cherries, celery, smoked ham, lemon ricotta cheese

Champagne Brut Rosè Royal NV Pommery

Primo. Piatto / First Course

Gnocchetti di patate in sugo d'astice, pomodorini, arancia, zucchine, bottarga

Potato gnocchi with lobster sauce, cherry tomatoes, orange, zucchini, bottarga

“Gräfin de la Tour” Chardonnay DOC Villa Russiz

Secondo di Pesce / Fish Course

Triglia, scaloppa di foie gras, cipolle rosse caramellate, pistacchio, bisque

Red mullet, foie gras, caramelized red onions, pistachio, bisque

“Gräfin de la Tour” Chardonnay DOC Villa Russiz

Sorbetto / Sorbet

Sorbetto al Garganega, limone candito

Garganega sorbet, candied lemon

Secondo di Carne / Main Course

Agnello in crépinette, frutti di bosco, cipolline, pannocchia, topinambur

Lamb crépinette, mixed berries, baby onions, corn, Jerusalem artichokes

“Les Quartz” Chateauneuf Du Pape Le Clos Du Caillou

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

Solara Dark Signature Cocktail

€ 640,00 a persona con abbinamento vini | € 640,00 per person with wine pairing