



# MENÙ

## *Bollywood Night*

### AMUSE-BOUCHE

Merluzzo in tempura con salsa allo yogurt e zenzero marinato

### ANTIPASTO

Battuto di tonno rosso profumato al lime, salsa teryaki e zest di arancia  
candito

\*\*\*

Trancio di sgombro arrosto con cipolla rossa caramellata e polvere di  
olive nere

### PRIMO

Riso carnaroli mantecato al curry, con riduzione di gamberi rosa del  
Mediterraneo e brunoise di peperone rosso

### SECONDO

Filetto di salmone rosticciato, caponata bianca di verdure in agrodolce  
e soffice patata al prezzemolo

### DESSERT

Tiramisù orientale, crema al mascarpone, noci pecan caramellate e  
zenzero

### VINI

Baglio del Cristo di Campobello - CDC  
Acqua e caffè

STELAI