

Evento CHAMPAGNE&CAVIALE

Caviale & Champagne

Selezione di Caviali Calvisius (10 g)

Serviti con blinis, burro di Normandia e panna acida (1,2,3,4,7,12,14)

Classic	32
se abbinato a 1 calice di Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut	48
Royal	52
se abbinato a 1 calice di Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut	68
Imperial	79
se abbinato a 1 calice di Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut	95
Beluga	100
se abbinato a 1 calice di Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut	116

Trilogie di Caviale & Champagne

Trilogia di Caviali "Oscietra": Classic (10 g), Royal (10 g), Imperial (10 g)

Serviti con blinis, burro di Normandia e panna acida (1,2,3,4,7,12,14)

Trilogia con 1 calice di Laurent Perrier La Cuvée Brut	150
Trilogia con 2 calici di Laurent Perrier La Cuvée Brut	169
Trilogia con 1 bottiglia di Laurent Perrier La Cuvée Brut	220

Champagne à la carte

Laurent Perrier La Cuvée Brut	Calice 19	Bottiglia 110
Laurent Perrier La Cuvée Rosé	Calice 25	Bottiglia 145
Ruinart Blanc de Blancs	Calice 32	Bottiglia 188

Dessert

Frutta Esotica	15
Zabaione gelato con marasche Luxardo e pistacchio (1,3,7,8)	12
Chocolate Oyster (1,3,7,8)	12