

# CAPODATTO

RELAIS MONACO COUNTRY HOTEL & SPA  
M•M•X•X•I•I•I

Bollicine e benvenuto dello chef

## Antipasti

Catalana di aragosta con insalata russa e caviale

Capesante gratin in panur di mandorle sfilettate e pistacchi  
su crema tiepida di topinambur e melograno

## Primi Piatti

Riso Carnaroli «La Fagiana»  
con scampi e pompelmo rosa al profumo di aneto

Ravioli di orata con bisque di crostacei, broccoli verdi e ribes

## Secondo Piatto

Trancio di cernia sauté con fiore d'inverno,  
fondo di carciofo sfumato al lime e patate noisette

## Pre Dessert

Sgroppino allo Champagne e frutti rossi

## Dessert

Bavarese ai due cioccolati  
con cuore di marroni di Monfenera, crumble di cereali e coulis ai lamponi

Panettone e Pandoro della tradizione

ore 01,00 | Zampone e lenticchie

€ 130,00 per persona

Vini Villa Minelli, acqua minerale e caffè inclusi