



CASA CELESIA

RISTORANTE

MENÙ

Chef Corrado Lombardo



Wifi Libera Casa Celesia

Seguici sui Social



Casa Celesia



casacelesia

MENÙ SOSTA **69,00 €**

4 Portate (3 salate e 1 dolce) concordate con lo Chef
Si suggerisce che le portate scelte siano uguali per tutti i commensali
Coperto incluso, bevande escluse

MENÙ VIAGGIO **89,00 €**

7 Portate (6 salate e 1 dolce) concordate con lo Chef
Si suggerisce che le portate scelte siano uguali per tutti i commensali
Coperto incluso, bevande escluse

ANTIPASTI

Tartare di Fassona Piemontese con spuma al Bitto d'alpeggio e pepe di Java
(1-6-7-11) **26,00 €**

Roast beef di Cervo, fragola e mango
(7) **26,00 €**

Vellutata di patate viola tiepida con insalatina di mare
(2-4-7-12) **26,00 €**

Storione marinato e cotto al vapore con anice stellato, con caviale italiano, fave e menta
(1-4-7) **28,00 €**

Asparago bianco gratinato alle erbe, pan brioche con burro all'acciuga
(1-4-7) **26,00 €**

PRIMI

Tagliolino di farine scure, pesto di zucchine trombetta, spugnole stufate, creste di gallo
(1-3-6-11) **25,00 €**

Fregola sarda con ragù di polpo cotto in vaso di terracotta, pane affumicato
(1-4) **25,00 €**

Raviolo aperto con gamberi e noci di capesante, asparagi
(1-2-3-4-7) **25,00 €**

Orzo mantecato alla crema di erbe di campo, carbone vegetale e stracciatella di Bufala
(1-7) **24,00 €**

Chef Corrado Lombardo

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze. In ultima pagina disponibile l'elenco degli allergeni alimentari.

*Prodotto trattato con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 852/2004

SECONDI

Petto d'Anatra, porro stufato al limone, salsa di barbabietola con senape e miele (10-12)	29,00 €
Diaframma di Manzo con granella di pistacchio, tapenade di olive e carciofi (1-7-8-12)	29,00 €
Filetto di Sogliola con asparagi verdi e carote viola (4-12)	29,00 €
Tonno scottato al cumino, con primizie e salsa di pane croccante (1)	29,00 €

FORMAGGI

Orologio di Formaggi con pane all'uvetta (1-7)	18,00 €
---	----------------

DOLCI

Sfoglia di nocciola con chiboust alla vaniglia e nocciole tostate (1-3-7-8)	10,00 €
Bavarese aromatizzata al tabacco e vaniglia, salsa al rum, crumble di cacao con vaniglia e pinoli (1-3-7-8)	10,00 €
Mousse al Gianduja, mele caramellate e nocciole tostate, pepe di Sichuan (7-8)	10,00 €
Ganache montata al caffè con biscotto al cacao, croccante di mandorla e zeste di limone (1-3-7-8)	10,00 €

Chef Corrado Lombardo

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze. In ultima pagina disponibile l'elenco degli allergeni alimentari.

*Prodotto trattato con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 852/2004