





Wicky's... L'Insostenibile leggerezza dell'Essere


PRIMA ONDA

 **Carpaccio di Ricciola** giapponese con salsa yuzu su Indivia belga marinata in aceto di mele, *Foglie di Bottarga *Tocco di Paté di Olive verdi e nere e Capperi di Pantelleria

 **Carpaccio 5 Continenti** -> *Salmone del Canada *Ricciola giapponese *Tonno di Sicilia *Branzino dell'Adriatico con Sesamo e Maggiorana marinati in salsa di agrumi, lemongrass, zenzero, semi di finocchio, erba cipollina, basilico, coriandolo fresco e olio di sesamo...DIVINA!

 **Carpaccio di Tonno** in Salsa all'Aceto di champagne, salsa Wicky, sankè e pepe nero


 **Carpaccio di Angus** in Salsa all'Aceto di champagne, salsa Wicky, sankè e pepe nero

 **Uovo** di gallina francese tipo Molletto a 60' su *Tartare marinata alla mentuccia


SECONDA ONDA

 **Mini hamburger di Tonno**

 **Maki òs bütis** -> Riso allo Zafferano con cuore di Tempura *Soffice di Ossobuco

 **SushiKAN** -> *Tonno & Rosmarino tartufato *Salmone & Zenzero *Gambero rosso di Mazzara & Pomodoro datterino fresco, pepe e basilico *Capasanta *Gambero & Capperi di Pantelleria *Branzino & Bottarga *Tonno e Ricciola ai Cinque Continenti

TERZA ONDA

 **Branzino con cuore di Zenzero e Curcuma** su letto di *Crema agli Asparagi bianchi Zucchine e Lemongrass


 **Salmone marinato in salsa Shochu**

 **Maialino dei Nebrodi** in cottura sus vides con Mela caramellata, laccato in salsa di Soia&Sakè

 **Pane soffice alla Curcuma**

DESSERT

 **Perla al Cocco** *Farina di mandorle *Cuore di Mango *Passion fruit e Spugna Marina

 **Mousse al cioccolato** fondente su base croccante e salsa al Lampone

Milano, 24/03/2018

www.xcarmen.com