



Knam Chocolate Experience Dinner

Venerdì 23 febbraio 2018 h.20.30-24

Aperitivo

Piccolo beignets con crema al gorgonzola e cioccolato fondente Peru Pachiza 70% Pachiza

Piccola patata Ratte con rafano, speck Tirolese e crumble di cioccolato

Salmone marinato al crue di cacao, servito con crema d'arancia amara e foglio di cioccolato fondente blend 60%

Tropical finger sandwiches con pesce spada leggermente affumicato, mango, rucola, cioccolato fondente Peru 70 % e formaggio spalmabile al wasabi

Gambero rosso fritto al momento e profumato al cioccolato

Amuse bouche

Piccola tartare di fassona piemontese, con rami finti in cioccolato fondente Peru 70% Pachiza e crue di cacao, barbabietola in 4 declinazioni (chips, cubetti, gelée e polvere)

Antipasto

Insalata di astice blu con fagiolini serpenti, frutta esotica, avocado e cavolini di Bruxelles su bisque al cioccolato bianco e vaniglia Tahiti

Primo

Risotto mantecato al lime, yuzu, bergamotto, con carpaccio di capesante e pepe Cumeo del Nepal, foglie di cioccolato fondente super sottili crue Bagua 80 %

Secondo

Piuma di maiale nero con crumble alle erbe, crue di cacao e prosciutto su purea di fagioli neri e purea di fave fresche

Pre Dessert

Piccola Tris di mandarino

Dessert

Terrina di cioccolato fondente Uganda 78 %, wasabi, meringa e macedonia di mango piccante

Caffè

Cioccolatino caffè e nocciola