

CENA DI GALA

Mangiare i fiori

SABATO 9 APRILE ORE 20.00

EX CHIESA ANGLICANA, VIA ADUA, 6 ALASSIO

Menu a cura della chef
Paola Chiolini
della Balena Bianca di Vallecrosia

APERITIVO DI BENVENUTO

Frolla alla Lavanda e crema di Barbabietola
con Gamberetto rosa locale

CENA PLACÉE

Sformato di Trombette e foglie di Nasturzio
con nocciole e mandorle in crema di stracchino
alla Salvia elegans

Paccheri alla Lavanda e Zafferano
con ripieno di Branzino in vellutata di lattuga
e scampo e petali Bocca di Leone

Ricciolo di Orata gratinata con semi di Papavero
e petali con mela caramellata e Viola su delicata crema
di erbe spontanee nel giardino fiorito di Begonia e Dalia

Sfera di cioccolato bianco con Begonia
e frutti della passione profumato al rum, zenzero e Viola

I VINI

Cuvage - Marengo DOC "Acquesi" Brut
Ricossa - Piemonte DOC Moscato Secco
Ricossa - Dolcetto D'asti DOC
Cuvage - Asti Spumante Docg "Acquesi" Dolce

Acqua, Caffè

COSTO A PERSONA € 100,00