

PEAK OF TASTE

HIGH MOUNTAINS. HAUTE CUISINE

Alta cucina in alta montagna **2023**

SABATO 25 MARZO

SKYWAY MONTE BIANCO

Cena delle creatività con le Stelle Michelin
Ana Ros ❁❁❁ e Davide Scabin ❁

- Patata cotta nel fieno di agosto, burro acido al levistico e rafano
Potato baked in august hay crust, cultured butter with lovage and horseradish
- Carote colorate caramellate, dip di ricotta fermentata e levistico, agrumi
Caramelized carrots, fermented ricotta and lovage dip, citrus fruits
- Orzo, albicocca secca, rosa e Fontina
Barley, dried apricot, rose and Fontina cheese
- Capriolo, hollandaise di burro nocciola, radici di alta quota, alici, rafano fresco
Robuck, brown butter hollandaise, high altitude roots, anchovies, fresh horseradish
- Gelato di cachi, zabaione all'uovo, mele e noci caramellate
Persimmon ice cream, egg zabaglione, apples and caramelized walnuts