

SANGEMINI
PALACE



CUCINA SCIENTIFICA

21.09.2019

Americano con zucchero filato

Prosciutto e melone

Ostrica con la sua perla

Insalata di gamberi al Campari

Brezza

Spaghetti con plancton marino lingua di merluzzo
e vongole della nuova Zelanda

Gnocchi liquidi di patate con caviale, erba cipollina vellutata
di scalogno

e tocchetti di ricotta di capra

Caruso

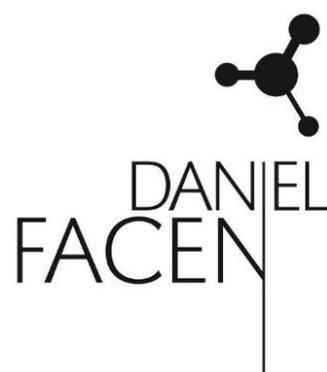
Sfera

Piccione e lampone

Porpora Shock

85 € P.P

Acqua, vino, caffè esclusi



CIBI RARI E PREZIOSI

12.10.2019

Uovo di montagna e Spritz

Prosciutto e melone

Gambero Rosso di Mazara avocado e polvere di gambero

Filetto di Merluzzo Especial, con scaloppa di foie gras,
plancton marino

Scoglio: la paura del mare del Nord in tempesta

Stagno: il silenzio della natura

Ventresca di tonno rosso crema di patate viola, carote e
ficoide glaciale

Spaghetti Giuseppe Cocco con tartare di scampi, caviale
crema di curcuma e fiori di Loto

Kobe scottato senza null'altro

Quando sembra finito.... NON lo è

100 € P.P

Acqua, vino, caffè esclusi

SANGEMINI
PALACE

CUCINA DI PESCE

26.10.2019

Spumante cantine Ferrari e il giro d'Italia

Crudo e cotto di mare servito in due battute, suoni e profumi

Ravioli di burrata gamberi di Sicilia burro di basilico,
Vesuviani appassiti nella lavanda e olive Pianogrillo

Risotto alla zucca con anemoni di mare, pesci e crostacei

Branzino pescato ad amo con gel di stevia, le nostre
ostriche e salsa di vongole

Limoni di Sorrento

100 € P.P

Acqua, vino, caffè esclusi



DANIEL
FACEN

SANGEMINI
PALACE



UMBRIA

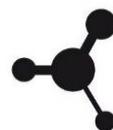
CENA 4 MANI
CON VALERIO BRASCHI

09.11.2019

4 x4
a mano libera

100 € P.P

Acqua, vino, caffè esclusi



DANIEL
FACEN

SANGEMINI
PALACE



TRADIZIONE ...
... INNOVAZIONE

23.11.2019

UMBRIA
★★★★★

Gin Fizz caldo freddo 2 temperature una consistenza

Il sushi e i fiori

La capasanta nell'orto

Illusione

Petto d'anatra cotto ad ultrasuoni con lampone e zucca al
cardamomo

Risotto con zucca porcini uova di lumaca e di quaglia pochè

Filetto di manzo di Vaca Vegia con fegato d'oca sale Maldon
e pannocchia di mais cotto nella brace

Strudel di mele tiepido con gelato alla vaniglia

100 € P.P

Acqua, vino, caffè esclusi



DANIEL
FACEN

SANGEMINI
PALACE

CUCINA MOLECOLARE

07.12.2019

A'Aperol

Prosciutto e melone

Zuppetta di parmigiano speck e funghi

Un mare di plancton

Abalone

Gambero nel gambero

Glacier 51

Pesca la sarda

Il lento movimento della terra

Risotto alla milanese

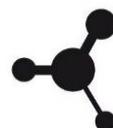
Cioccolato nocciole e thè matcha

Eternity

Piccola pasticceria

120 € p.p.

Acqua, vino, caffè esclusi



DAN|EL
FACEN

LA

MAGICA CENA DI NATALE

21.12.2019

Martini Dry

Glacier 51 cotto in ultrasuoni,

lattuga di mare e burro salato di Normandia

Petto di piccione con crema di latte di capra lapsang

Souchuong, polenta e crauti rossi

Crema di zucca con scaglie di tartufo bianco e lamelle crude
di foie gras e distillato di abete rosso

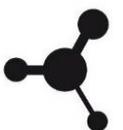
Ravioli di grano antico con ripieno di lepre cotto in salmì e
brodo di funghi

Pollo di Bresse farcito con pane, foie gras e tartufo nero,
patate nella cenere e panna acida all'erba cipollina

Panettone della Bergamasca servito con gelato alla
stracciatella e moscato di Scanzo

120 € P.P

Acqua, vino, caffè esclusi



SANGEMINI
PALACE



UMBRIA



DAN|EL
FACEN