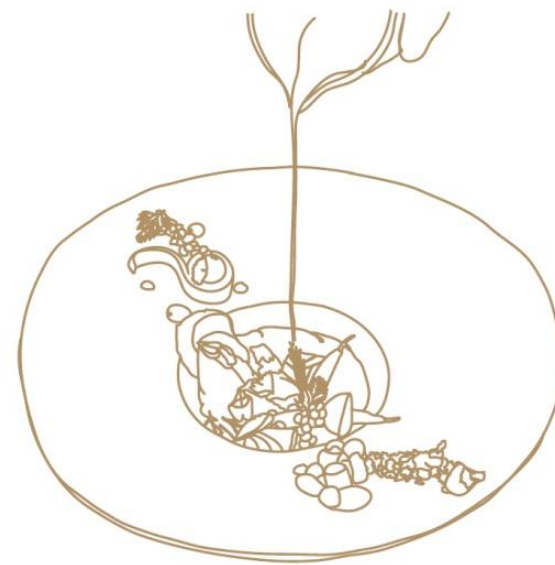




Relais & Châteaux è una famiglia di hôteliers e Chef da tutto il mondo che condividono la passione e l'impegno personale per riservare ai propri ospiti esperienze uniche.

Come sempre, i nostri Maîtres de Maison e Chef vi invitano a scoprire il loro territorio e le loro cucine eccezionali, guidandovi in un viaggio sensoriale senza precedenti.

Segui e condividi tutti gli eventi Relais & Châteaux su <http://events.relaischateaux.com/>
Condividi le tue foto degli eventi #RCevents e #RelaisChateaux su:



Giovedì, 28 Settembre 2017

RISTORANTE DO LEONI
Venezia, Italia
&
RISTORANTE LA TERRAZZA
Grosseto, Italia

Cristian Cattozzo

Chef Relais & Châteaux, Ristorante La Terrazza
Gallia Palace Hotel, Punta Ala, Grosseto, Italia



Loris Indri

Chef Relais & Châteaux, Ristorante Do Leoni
Hotel Londra Palace, Venezia, Italia

Wine Selection

Samuel Baston

Sommelier Relais & Châteaux, Ristorante Do Leoni
Hotel Londra Palace, Venezia, Italia

CHAMPAGNE GRAND VINTAGE 2008
40% Chardonnay, 37% Pinot noir, 23% Meunier
Moët & Chandon
Epernay, Francia

SAN FELO VIOGNIER 2016 DOC Maremma Toscana
100% Viognier
Fattoria San Felo
Toscana, Italia

DOLCE AMORE 2015 IGT Maremma Bianco
100% Chardonnay
Capua Winery
Toscana, Italia

SAUVIGNON DE LA TOUR 2015 D.O.C. Collio
100% Sauvignon
Fondazione Villa Russiz
Friuli Venezia Giulia, Italia

MOSCATO FIOR D' ARANCIO DOCG 2016
Moscato 100%
Maeli
Veneto, Italia



MENU

Loris Indri, Ristorante Do Leoni

Mari e monti moderno: incontro tra Venezia e Toscana
Seas & Mountains: Venice meets Tuscany

Cristian Cattozzo, Ristorante La Terrazza

Specchio di fave, pappa al pomodoro e variazione di marinati di mare
**Mirror of broad beans, Traditional Tuscany Pappa al pomodoro,
marinated mix fish**

Cristian Cattozzo, Ristorante La Terrazza

Risotto selezione "Acquerello" profumato con lattuga di mare,
"batti batti" nel loro ristretto, stracciatella di burrata, alghe fritte
**Aged Acquerello Risotto perfumed with sea lettuce,
"batti batti" slipper lobster in their sauce, Burrata cheese, fried algae**

Loris Indri, Ristorante Do Leoni

Trancetti di branzino con spinaci croccanti,
crema di pomodoro confittato al limone e geometrie di verdure
Sea bass, crunchy spinach, lemon confit tomato sauce, geometric vegetables

Cristian Cattozzo, Ristorante La Terrazza

Delicato al mascarpone, estratto di rosmarino
Sweet Mascarpone cheese foam, rosemary extract

Loris Indri, Ristorante Do Leoni

Mousse al miele di favo grezzo e fiori d'arancio
Raw honey mousse and orange blossom

