

# CoAST

HOTEL & SPA | ★★★★★<sup>S</sup>

## MENU PESCE

IL MENU È STATO ELABORATO DALLO CHEF  
OCCHIPINTI GANDOLFO ANDREA

## AMUSE-BOUCHE

SALMONE NORVEGESE  
marinato agli agrumi di Sicilia e cotto al vapore  
su croccante di pastafillo, Gel di passion fruit

## ANTIPASTI

SASHIMI DI TONNO  
con riduzione di soia, sciroppo d'acero e katsoubushi, su foglia di riso

CUORE DI MERLUZZO  
panato al panko in salsa Mayo allo zafferano, tabasco,  
miele d'acacia e filetti di peperoncino

## PRIMO

FETTUCCINE, ANTICO PASTIFICIO "FABBRI"  
mantecate con burro di malga al limone,  
Mazzancolle dell' Adriatico in olio cottura ed erba cipollina

## SECONDO

TRANCIO DI DENTICE  
cotto a bassa temperatura servito con bisque ai  
crostacei e millefoglie di patate crispy

## DESSERT

DOLCE TENTAZIONE AI FRUTTI ROSSI E LIME

*Vini consigliati*

MATTIA VEZZOLA  
"Costaripa"  
Metodo Classico  
Rosé

ETTORE GERMANO  
"Alta Langa"  
Metodo Classico  
Extra Brut

JERMANN  
"Traminer"

DOMAINE DE ROCHEBIN  
"Bourgogne Pinot Noir"

PACHER HOF  
"Sylvaner"  
Alto Adige Valle Isarco DOC

TENUTA LA VIOLA  
"Il Colombarone"  
Sangiovese Superiore

LAURENT LEQUART  
"L'Héritière"  
Champagne