

JESOLO

Gourmet

FESTIVAL

*La creatività
fuori dagli schemi*



19.15 *Amuse Bouche*

A bordo piscina

20.00 *Cena*

OMAGGIO AL FRIULI

Cre moso di acqua di mais dolce con salsa
nera di huitlacoche

TAGLIOLINO AL BIANCO D'UOVO

Tagliolino al bianco d'uovo con caviale di acqua al tartufo nero,
fonduta di Parmigiano 48 mesi e rosso d'uovo (C. G)

RICCIOLA, CARDONCELLO, PINOLI E CIPRESSO

Ricciola marinata con alga nori, crema di pinoli, olio al cipresso
e cardoncello al fondo di pesce speziato (D. H)

CETRIOLO DI MARE, UOVA DI COREGONE, SOJA E RABARBARO

Mollusco di fondale con uova di coregone, soja e succo di rabarbaro (D. F. P)

MAIALINO DA LATTE, CIOCCOLATO E ACHIOTE

Guanciaie di maiale iberico con salsa al cioccolato e achiote

CORTECCIA E LINFA DI BETULLA

Corteccia edibile e linfa di betulla

IL LIMONE DIMENTICATO

Limone inoculato con *Penicillium roqueforti* (G)

€ 150,00 a persona

Abbinamento vini incluso
Amaro e grappa Tosolini

Per assicurare coerenza e armonia nel percorso di degustazione, non potremo garantire modifiche per eventuali intolleranze o allergie. Ringraziamo per la cortese comprensione.

A	Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut) - Cereals containing gluten and derived products (rye wheat, barley, oats, spelled, kamut) - Getreide, das Gluten und Folgeprodukte enthält (Roggenweizen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
B	Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crustaceans and shellfish-based products - Krebstiere und Produkte auf Schalentierbasis
C	Uova e prodotti a base di uova - Eggs and egg products - Eier und Eiprodukte
D	Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and fish products - Fisch und Fischprodukte
E	Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and peanut products - Erdnüsse und Erdnussprodukte
F	Soia e prodotti a base di soia - Soy and soy products - Soja- und Sojaprodukte
G	Latte e prodotti a base di latte - Milk and milk products - Milch und Milchprodukte
H	Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) - Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) - Nüsse und ihre Produkte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
I	Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and celery-based products - Sellerie und Produkte auf Selleriebasis
L	Senape e prodotti a base di senape - Mustard and mustard products- Senf und Senfprodukte
M	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - Sesame seeds and sesame based products- Sesamsamen und Produkte auf Sesambasis
N	Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg - Sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg - Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg
O	Lupini e prodotti a base di lupini - Lupins and lupine-based products - Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis
P	Molluschi e prodotti a base di molluschi - Molluscs and shellfish-based products - Weichtiere und Produkte auf Schalentierbasis

IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

Allergeni: sotto ogni piatto con lettere maiuscole sono indicati gli allergeni contenuti.

IT 22.11.2011 Official Journal of the European Union L 304/43

(1) And derived products, to the extent that the transformation they have undergone is not likely to raise the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic product from which they are derived.

To ensure quality and food safety, the products administered are either deep-frozen or frozen at origin by the manufacturer or are subjected to blast chilling at a negative temperature, as described in the Haccp Plan pursuant to EC Reg. 852/04.

Allergens: under each plate with capital letters the allergens contained are indicated.



Terry Giacomello

Giacomello è uno chef unico, rappresentante in Italia della scuola catalana de El Bulli di Ferran Adrià, dove ha lavorato a lungo. La sua è una cucina fuori dagli schemi, divertente e ad alto tasso di ricerca.

1 Stella Michelin.