

**GROTTA GIUSTI TERME
SABATO 12 MARZO
RISTORANTE "LA VERANDA"**

Lo Chef di Grotta Giusti, Giuseppe Argentino
in collaborazione con i maestri cioccolatieri de "La Molina"

ore 20,30

Il cioccolatiere in cucina

Aperitivo

Meringa con capperi di salina ricoperta al cioccolato fondente (60%)

Schiacciata di cioccolato al latte con arachidi (36%)

Praline con sale di Guerande

Antipasto

Galantina di coniglio in crosta di sesamo con caramello e cioccolato al latte (36%)

Caprino con ribes nero su schiacciata croccante e frange di cioccolato bianco

Primo

Riso carnaroli con pancetta alle speculaaskruiden e cioccolato fondente croccante (64%)

Secondo

Suprema di faraona al mole poblano

Pre-dessert

Ciocolato al latte miglio e sale

Dessert

"Geometria in cioccolato": Millefoglie cioccolato bianco e fragole, Demi-sphere con mousse fondente, torta Molina