



La specialità SIBIR riprende il tradizionale metodo di cucina su pietra
caratteristico dei focolari negli accampamenti delle popolazioni mongolo-caucasiche.
Fedeli agli usi dei guerrieri del poderoso esercito di Gengis Khan, che cavalcavano l'immensa taiga, questi popoli
ancora oggi abitano l'altopiano dell' Altai al confine tra Siberia e Mongolia

GRAN PIATTO SIBIR

COMPONI IL TUO PIATTO ALLA PIASTRA SCEGLIENDO TRA

Vitello • Agnello • Maiale • Tacchino • Salsiccia •
Uova • Patate • Barbabietole • Verdura di Stagione •
Grano Saraceno • Riso Basmati • Orzo Perlato • Frutta Secca e Semi Essiccati

29

GRAN PIATTO SIBIR VEGETARIANO

COMPONI IL TUO PIATTO ALLA PIASTRA SCEGLIENDO TRA

Uova • Patate • Verdura di Stagione • Barbabietole •
Grano Saraceno • Riso Basmati • Orzo Perlato • Frutta Secca e Semi Essiccati

18



Al primo assaggio di Caviale ciò che colpisce di più del gusto delle uova è una sapidità quasi dolce che evoca il mare e aromi che possono richiamare la frutta secca o aromi più "marini" come i frutti di mare o la dolcezza dei crostacei a seconda della specie di provenienza



GRAN CAVIAR

DEGUSTAZIONE DI CAVIALE

- Storione Osetra Russo •
- Storione Persiano •
- Storione Siberiano Bianco •

Porzioni da 4 gr per tipologia

Accompagnato da

Blini morbido di Grano Tenero e Saraceno • Patate • salsa Smetana • crema di Burro