



Menu di San Silvestro

Cenone del 31 Dicembre 2023

Benvenuto della cucina

Ostrica e champagne
Mandorla, ibisco, rapa rossa
Blu di bufala, sgombro affumicato, melissa
Nduja e Baccalà mantecato
Pan brioche, burro alle alghe di mare, acciughe del Cantabrico e gel di limone
Vino in abbinamento
Ca' Del Bosco Franciacorta Vintage Collection Saten (Chardonnay)

Antipasti

Gambero rosso, mandorla, passion fruit e caviale
Vino in abbinamento
Ca' Del Bosco Franciacorta Vintage Collection Saten (Chardonnay)
Triglia, broccolo verde, ristretto al bergamotto
Vino in abbinamento
Riesling Mosel Zeppelin Max. Ferd Richter
Capasanta, carciofo alla brace e aglio nero fermentato
Vino in abbinamento
Riesling Mosel Zeppelin Max. Ferd Richter

Primo Piatto

Tortello di ricotta al limone, guazzetto di mare, plancton e cavolfiore
Vino in abbinamento
Trebiano Vigneto Popoli Valle Reale (Trebiano D'abruzzo)

Secondo Piatto

Astice e mandarino, scarola riccia e fagioli cannellini
Vino in abbinamento
Trebiano Vigneto Popoli Valle Reale (Trebiano D'abruzzo)

Dessert

Barretta al mascarpone, caramello e gelato al Sassolino
Brindisi di mezzanotte con Champagne
Panettone artigianale
Lenticchie e cotechino come per tradizione
Piccola pasticceria
Vino in abbinamento
Muffato Della Sala Antinori (Sauvignon Blanc, Grechetto, Gewurztraminer)

Euro 300,00

Per persona • Iva 10% inclusa

La serata sarà accompagnata dalla musica dal vivo

Vini in abbinamento inclusi