

Menù di San Silvestro

Cenone del 31 Dicembre 2021

Entrée dello Chef

Salmone fumè, agrumi e rapa

★★★★★

Antipasti

Carpaccio di gambero rosso, mandorla, rapa rossa e caviale Asetra

★★★★★

Carciofo, tartare di dentice, limone e topinambur

★★★★★

Vino in abbinamento

Franciacorta Bellavista Gran Cuvée Brut

★★★★★

Primi Piatti

Ravioli in farcia di astice e bergamotto, cime di rapa e scamorza affumicata

★★★★★

Risotto alla zucca, scampi alla plancia, lime e squacquerone

★★★★★

Vino in abbinamento

Collio Bianco - Korsic

★★★★★

Secondo Piatto

Ombrina, porro, cardoncelli e bietoline

★★★★★

Vino in abbinamento

Chardonnay Laguna di Sopra - Condé

★★★★★

Dessert

Cre moso al latte e frutto della passione, caramello salato e sorbetto mango e banana

★★★★★

Vino in abbinamento

Ochio di Starna Passito - Tenuta Santa Lucia

★★★★★

Brindisi di mezzanotte con Champagne Laurent Perrier Brut

Panettone e pandoro artigianali con creme in abbinamento

Cotechino con lenticchie

Frutta secca

Frutta esotica

Selezione di Agrumi Italiani

Tè, tisane

Acqua minerale e caffè

Euro 230,00

Per persona • Iva 10% inclusa

La serata sarà accompagnata dalla musica dal vivo