

Menù Capodanno 2022

Antipasto mix

GASSA RICE: orata cotta al vapore, riso, verza, avocado, maionese piccante, corn flakes

CUBO DI SALMONE: cubo di salmone confit, stir-fry di cavolo nero, noci e salsa al whisky

TARTARE RICCIOLA: tartare di ricciola, sesamo, chutney di mango e curry e patate viola dolci fritte

PANCAKE: crotin di formaggio di capra, pancake e tardivo sott'aceto

Doppio risotto

Riso Carnaroli, champagne, seppie, porri e prezzemolo con arancino di riso ripieno di cotechino, maggiorana e bisque di scampi

Tonno al pistacchio

Tonno cotto al forno in crosta di mais e pistacchio, pomodorini canditi all'arancia e timo e crema di topinambur

Dolce mix

MINI TARTELLETTE: mini tartellette con crema di champagne e pepe lungo del Tibet

FONDENTE: cioccolato fondente ripieno di sorbetto allo champagne e vaniglia di Tahiti

PANETTONE: panettone tostato con dip di champagne

GRISSINI: grissini di pasta sfoglia con olive candite

€ 100 a persona
compreso di acqua e 1 bottiglia di vino* ogni 4 persone

*a scelta tra pigato, vermentino, gassa brut e dolcetto

N.B: come da disposizioni governative sarà obbligatorio il super Green pass ed i posti saranno limitati, è quindi gradita e consigliata la prenotazione