

Cenone di Capodanno

Menu misto

Aperitivo di benvenuto

ANTIPASTI:

- uovo pochè in crosta, patata, finferli, polvere verde di parmigiano e schiuma di pepe bianco
- calamaro alle verdure croccanti e gamberi su insalata di fagioli e cozze e cremoso al ribes rosso

PRIMI:

- risotto con estratto di cavolo viola e mela granny smith, fonduta di Asiago, crema di tuorlo e scaglie di tartufo
- lunette mandorle e broccoli con scampi al profumo di arancia

sorbetto al melone cantalupo e sentori di peperoncino

SECONDI:

- parallelepipedo di manzo impanato con mandorle e pistacchi, lenticchie brasate ai porcini, baby verdure affumicate
- spigola al mais, il suo pop corn e zabaione di spugnole

DOLCE:

- un buon sigaro dopo la cena (sigaro di cialda, crema al cioccolato, mousse chantilly e assaggio di rum)

EURO 90,00

BEVANDE INCLUSE (UNA BOTTIGLIA OGNI 2)

MENÙ BIMBI: EURO 40,00 FINO A 12 ANNI

Menu di carne

Aperitivo di benvenuto

ANTIPASTI:

- uovo pochè in crosta, patata, finferli, polvere verde di parmigiano e schiuma di pepe bianco
- tataki di manzo brulè, cremoso di avocado e vinaigrette agli agrumi

PRIMI:

- risotto con estratto di cavolo viola e mela granny smith, fonduta di Asiago, crema di tuorlo e scaglie di tartufo
- maccheroni di spinaci, spugnole, schizzo di parmigiano e filamenti di faraona

sorbetto al melone cantalupo e sentori di peperoncino

SECONDI:

- parallelepipedo di manzo impanato con mandorle e pistacchi, lenticchie brasate ai porcini, baby verdure affumicate
- petto di faraona, salsa di patate, punti di amarena, nocciole e cialda di pane al carbone

DOLCE:

- un buon sigaro dopo la cena (sigaro di cialda, crema al cioccolato, mousse chantilly e assaggio di rum)