



Cena di Capodanno

Aperitivi:

gambero rosso marinato al melone bianco, prosciutto croccante e scaglie di cioccolato fondente al 99%

l'oliva ascolana secondo lo chef, tartare di manzo, salsa pizzaiola, fior di capperi e polvere di origano

Antipasti:

salmone scozzese affumicato in casa con insalata russa e caviale beluga

terrina di foie gras con cuore di frutta secca, tartufo nero e riduzione di porto rosso

Primi:

tortellini di baccalà su crema di zucca con crumble di amaretti e pop corn di amaranto

tagliolino di pasta fresca al tartufo bianco d'alba

Secondi:

capasanta arrosto al prosciutto crudo, tartare di topinambur e tartufo con aria di prosciutto

filetto di vitello da latte, funghi misti e salsa bernese

Dessert:

cheesecake al panettone con neve di frutti di bosco

€ 190 a persona, vini esclusi

