

CAPODANNO 2018

MENU

Scampo marinato, caviale, veli di seppia e salsa acidula

Crème brûlée di foie gras con spuma di mela verde
e panettone tostato

Cappasanta in crosta di semi di canapa con patate al lime,
mosto cotto e soffice di marroni

Calamaretti farciti di guancetta di bue,
fagioli di Sorana e brodo di tartufo nero

Serigrafia di dentice, caviale nero di cous cous,
yuzu e insalata di patate

Garganelli con ragù di cotechino, lenticchie,
lattuga e salsa al curry

Bianco di cappone con carciofi croccanti
e salsa di mandorle

Dolce di agrumi con zabaione al cioccolato bianco,
panettone e fichi d'India

MENU € 300 PER PERSONA

VINI IN ABBINAMENTO, ACQUA E CAFFÈ INCLUSI