

MENU SAN SILVESTRO

DOMENICA 31 DICEMBRE

Antipasto

- Tartare di gambero rosso di Gallipoli e stracciata pugliese aromatizzata all'arancia su tondo di sfoglia
- Insalatina di polpo e cipolla rossa di Tropea caramellata su passata di ceci
- Ventaglio di salmone norvegese marinato con glassa di aceto balsamico di Modena IGP su misticanza di valeriana
- Nido di orata in veste di pane croccante al profumo di lime e menta selvatica
- Burratina con chutney di pere William adagiata su radicchio rosso di Treviso

Primi

- Riso Carnaroli mantecato con pesto di pistacchio di Bronte, crema di scampi Porcupine e vongole veraci
- Cofanetti di pasta con farcia di carni bianche e funghi porcini su fonduta di Castelmagno e listarelle di bacon

Secondi

- Scaloppato di ombrina in guazza di zafferano e miele
- Abbraccio di gamberoni reali in pasta kataifi su spuma di mango, zenzero e curry
- Julienne di finocchietto, cubetti di formaggio, noci tostate e sfilacci di cavolo cappuccio rosso
- Crema augurale di lenticchie e zampone
- Ambrosia salad al profumo di Grand Marnier e semi di coriandolo
- Mousse ai frutti di bosco con glassa al cioccolato e arancia di Sicilia

*Selezione di vini D.O.C. nazionali
Spumante Asti e Prosecco Doc*

Su richiesta possibilità di preparare menù di carne o menù per intolleranze, allergie, vegetariani e vegani.

€ 120,00

(Cenone + Festa dopo la mezzanotte + 1 Cocktail)