

San Silvestro 2019

Amuse Bouche

Ostrica e Champagne

Gambero Rosso Di Mazara del Vallo, Creme Fraiche, Zenzero Candito

Cubo di Fassona Piemontese con Maionese all'Arancia e Topinambur

Antipasti

Capasanta alla Plancia con Crema di Carote, Lattuga di Mare e Pepe Del Sechuan

Terrina di Foie Gras, Pan Brioche speziato, Cioccolato fondente, Sfere di Aceto Balsamico di Modena I.G.P

Lombata di Cervo Scottato, Castagna Glassata al porto, Salsa Di Pane, Frutto della Passione

Primi Piatti

Risotto Carnaroli Pavese Az. Agr. Moscheni Armando mantecato allo Zafferano con Petto D'anatra e neve di

Melograno

Ravioli di Riso al Vapore, Radicchio Tardivo Affumicato, Seirass al curry e Pesto di Noci

Secondi Piatti

Rombo Chiodato con crema di Sedano Rapa e Zucca Arrostita con Guazzetto Orientale

Filetto di Vitello con Cavolo Nero stufato ed essiccato accompagnato con Patate alla Crema ed Estratto di Porcini

Pre-Dessert

Ricordo d'infanzia (Pane e Cioccolato)

Dessert

Sfera al Cioccolato con Crema Mascarpone agli agrumi e Guazzetto ai litchi

Acqua, Vini e Mokā inclusi

€ 90,00 a persona

Dopo la mezzanotte, saluteremo il nuovo anno con cotechino e lenticchie come da tradizione e concluderemo la serata tutti insieme, intorno al braciere, dove verrà servito vin brulé in compagnia del nostro Chef Michael Carmagnola e tutto lo staff