

MENÙ DI SAN SILVESTRO 2024

ANTIPASTI

Tartare di Fassona con zucca marinata in agrodolce

Tris di mare con salmone gratinato alle erbe; canelle di baccalà mantecato con polvere di pane al nero di seppia; tentacolo di piovra alla griglia su crema di piselli e menta con pomodorini in confit

PRIMI

Risotto con carciofi, taleggio e liquirizia

Panciotto di cappasanta e gamberi su vellutata di laguna e brunoise di verdure SECONDI

Filetto di manzo brasato con salsa al Barolo e insalata belga spadellata con uvetta e pinoli, con salsa al ribes

Filetto di branzino alle erbe sabbiate con salsa agli agrumi e zucchine trifolate

DESSERT

Panettone artigianale con crema chantilly

CAFFE'

Costo euro 90.00 a persona comprensivo di bevande