

A BRAND NEW YEAR

2024

UNA FESTA SCINTILLANTE

Menù di San Silvestro

Degustazione di antipasti

Gambero viola dell'Atlantico al pepe di Sichuan, blu di bufala e composta di pere

Scaloppa di foie gras caramellata con spuma di patate al cioccolato bianco e Calvados

Uovo selvaggio 62° con crema di topinambur, fonduta di Castelmagno d'alpeggio e tartufo nero di Norcia

In abbinamento: Alsace Willm Crémant d'Alsace

Risotto Carnaroli "Riserva Gallo" con scampi irlandesi, crema di stracciatella e germogli di pisello

In abbinamento: Ferruccio Sgubin, Collio Sauvignon

Filetto di manzetta prussiana in crema di lenticchie brasate e salsa d'arrosto ai frutti rossi

In abbinamento: Le Corne, Valcalepio DOC Forte Terra

Cremoso al cioccolato al latte e biancomangiare alla mandorla, zabaione caldo al Marsala e crumble di noci e cannella

Brindisi di mezzanotte

Bortolomiol Bandarossa, Valdobbiadene DOCG

140 € Acqua, caffè e vino in abbinamento

Policy:

- Si richiede la prenotazione obbligatoria
- È richiesto il pagamento totale della cena al momento della prenotazione
- Cancellazione gratuita fino alle ore 12:00 del 23/12, oltre tale termine è prevista una penale del 100%