

capodanno 2021
menu di pesce

Roast-fish di Tonno Ikejime ,
riduzione di Melograno ,
Sedano-Rapa in due consistenze

Cappasanta alla plancia , Carciofo alla Giudia ,
spugna di Prezzemolo , gel di Nostrano

Ostriche " Pleiade " fritte , spuma di Rafano e
Zenzero

Linguine di Gragnano "Selezione Oro " ,
Cicale di Mare ,
Cime di Rapa , stuoia di Scampi crudi

Ravioli alla Mela Cotogna e Mascarpone ,
Anguilla affumicata ,
ristretto di Recioto di Valpolicella

Catalana di Molluschi e Crostacei

Cubo di Baccalà ,Cardo gobbo , Liquirizia ,
Fegato di Baccalà in salsa Royale ,
pane di Cristallo

Lame di Meringa , Semifreddo di Fiordilatte ,
cremoso al Pistacchio , gel di Mandarino

Panettone artigianale

menu di carne

Insalatina invernale , Anatra confit , Arancio ,
Datteri ,Uva , dressing di Melograno

Battuta di Manzo " Garronese " ,
Uovo di Quaglia , chips di Pecorino ,
Tartufo Bianco d'Alba , maionese alla Nocciola

Uovo Pochè da "Galline Urbane" , spuma di
Patate ,Tartufo bianco d'Alba

Tagliolini al Burro di Malga , Tartufo Bianco
d'Alba

Gnocchi al Cavolo Nero , ragu di Maialino da Latte
, crema di Verza , chips di Cavolo

Filetto di Maiale al caffè , salsa alle prugne ,
albicocca , sfogliatina di patate

Quaglia ripiena di Castagne e Gratta di
Bufala ,verdure Autunnali

Lame di Meringa , gel al Mandarino ,
Semifreddo di Fiordilatte ,
cremoso al Pistacchio

Panettone artigianale