



Cenone di Capodanno 2019

Entrée

Foie gras, scampi e caviale

Antipasti

Astice confit al profumo di vaniglia, lemongrass e pepe del Madagascar, acqua di Campari, insalata di finocchi e melograno

Vellutata di cavolfiori con calamari croccanti, germogli e crumble di pane aromatico

Primi

Ravioli di seppia, crema nera di burrata, pomodorini del Piennolo e asparagi di mare

Riso acquerello mantecato alle cime di rapa con capesante dorate e colatura di alici

Secondi

Arrosticino di coda di rospo, crema di porri dolci, castagne al burro di malga, chips di polenta taragna

Zampone e lenticchie della tradizione

Dolce sorpresa di fine anno

Acqua caffè

Calice del brindisi per accogliere il nuovo anno

€ 90 bevande escluse

Serata animata da dj set