

Menù di Capodanno



Antipasti

Capesante gratinate al profumo di lime con cream di crostacei

Battuta di filetto d'Angus con soncino, petali di mandorle e gocce di senape antica

Tartare di branzino con arancia e pistacchio di Bronte

Primi Piatti

Risotto al gambero argentino, mantecato con burrata e crema di basilico

Paccheri con calamaretti spillo, pistacchio di Bronte e pomodori Pachino

Secondi Piatti

Petto d'anatra scottato su carciofi aromatizzati e salsa di fichi

Salmone selvaggio gratinato al profumo di finocchietto selvatico e crema di mandorle

..... dopo la Mezzanotte Cotechino con Lenticchie

Dessert

Semifreddo di crema di Marroni con Marron Glaces e Salsa di Cachi

Vini

Bonarda vivace "Le Zolle" doc 2017- Cantine La Travaglina

Capriano al colle Bianco doc 2017- Tenute Luigi Avogadri

Capriano al colle Rosso doc 2017 - Tenute Luigi Avogadri

Acqua Minerale

Caffè

€ 85,00

