

Cenone di Capodanno

Drink di benvenuto

Starters

- Capasanta e gamberi viola marinati alla franciacorta, lampone, pistacchio con gel di frutto della passione
 - Ostriche al pepe rosa al lime con granita di mela verde
 - Scampetti in ceviche con nocciole tostate
 - Veli di Fassona cotto a bassa temperatura, senape in grano, insalata di carciofi con crema di pecorino stagionato
 - Stracciata di bufala con polvere di olive taggiasche, riduzione di Datterini con prosciutto crudo San Daniele
-

First Plate

- Gnocchi alle castagne, guancialetto al brandy, fonduta di pecorino con nocciole tostate
 - Riso carnaroli mantecato con carciofi, stracciatella di bufala e scampi marinati
-

Second Plate

- Filetto di Rombo chiodato fumé in crosta di patate e zucchine datterini confit con insalata di arancia finocchi e noci
oppure
 - Rollè di Vitello insaporito con prosciutto crudo riserva alle erbe aromatiche, crema di parmigiano aromatizzato al tartufo accompagnato con patate al cartoccio e broccoli romaneschi
-

Dessert

Crostatina scomposta con mele, semifreddo al cacao, crumble di pinoli e crema al calvados

**Intrattenimento con
" I SOLLAZZO "
per tutta la serata**

*Prezzo euro 95 a persona escluso vino
bambini euro 30 menu bimbi*

