



Menù di Capodanno

ENTREE DI BENVENUTO

Muosse di crudo D'osvaldo e il suo consommè ridotto con zuppeta di ananas e chips di patata dolce
Accompagnato dal nostro Vin Bruleè - Cocktail

GLI ANTIPASTI

Mini bun, mousse di branzino, lattuga gentile e chips di barbabietola



I PRIMI

Cannelloni alla selvaggina, riduzione di panna al parmigiano reggiano 30 mesi e puntarelle al limone



I SECONDI

Cubotto di baccalà cotto a bassa temperatura su crema di latte di capra e riduzione ai piselli

Sorbetto

Filetto di manzo alla Rossini con pan brioches, foies gras e tartufo nero accompagnato da patata rustica e spinaci



I DOLCI

Tarteletta di frolla con cremoso al cioccolato bianco e coulis di frutto della passione

BEVANDE ESCLUSE
EURO 90 A PERSONA