



Menu

NEW YEAR'S EVE

D I N N E R

AMUSE BOUCHE

Focaccia di Patate fatta in Casa, Burro Montato al Limone e Dragoncello, Acciuga del Mar Cantabrico e Datterino Semi-Dry

ANTIPASTO

Sashimi di Ricciola e Salmone Marinato alla Barbabietola, Salsa Ceviche, Olio al Levistico, Cipolla Rossa Agrodolce, Patata Americana, Crumble di Soia e Wasabi

PRIMO PIATTO

Vialone Nano KM 0 «Azienda Agricola Aldo Noe' di Zibido San Giacomo» alla Crema di Crostacei, Gamberi Rossi, Caviale di Basilico e Profumo di Lime

SECONDO PIATTO

Rombo Scottato, Patate Novelle al Burro Nocciola, Porro Caramellato, Polvere di Porro Bruciato, Salsa di Spinaci al Basilico e Zenzero

PRE DESSERT

Sorbetto al Limone

DESSERT

L'ultimo Peccato: Sfera di Cioccolato Fondente, Mousse al Mascarpone e Marsala, Terra al Cacao, Caffè e Savoiaro fatto in Casa

Incluso acqua, calice di Prosecco di Benvenuto, vino, Prosecco per il Brindisi, caffè