



Il Menù di Capodanno 2018
“I Sapori della Terra”

la Spuma di Patate e Foie gras
Le Ganassette di Vitello in nuvola tonnata
Il Prosciutto d’Oca fumé ai Pistacchi
e giardinetto delle Grave
La Tartare di Manzo bio al sale Maldon,
Uova di Quaglia e Tartufo bianco
Il Tonno di Coniglio in vaso

☆

Il Risottino Carnaroli “Acquerello”
al Barbaresco, Pastin, Radicchio e polvere di Castagna

I Tagliolini freschi al ragout di Fassona brasata
e profumi di bosco

☆

Il Glacee all’azoto, Champagne,
Limone e Zenzero al Caviale

☆

Il Filetto di Sorana con Scaloppa di Foie gras,
Sauté di erbette e salsa al Merlot

L’Anatra all’Arancia glassata al Miele
e Arance caramellate

La Charlotte creole con semifreddo alla Vaniglia,
Nocciola cuore e fuso di Cioccolata calda

☆

il Caffè

Alla mezzanotte
Lenticchie e Cotechino del buon augurio

vini inclusi:
Prosecco, Vino rosso, Vino bianco fermo

-Musica dal vivo con ballo-

Euro 100,00 a persona