

Moscow mule, cialda con ricotta e acciuga del cantabrico

*Salmone rosso dell'Alaska crudo nel soffice di ricotta
con puntarelle condite*

Crema di patate con gamberi e carciofi

Ravioli di baccalà ai pistilli di zafferano e tartufo nero

*Involto di pesce sciabola leggermente panato su zuppetta di
lenticchie e speck croccante*

Piccola granita al passion fruit con salsa yogurt

Semifreddo di cioccolato e nocciole, gelato fiordilatte

*Caffè, Calisson, fichi dell'Estremadura, baci di Cherasco,
mini panna cotta, gelatine e crostatine di frutta*

VINI

*Franciacorta cuvè brut Montenisa dei Marchesi Antinori
Etna Bianco di Cottanera
Cabernet Sauvignon di Lis Neris*

Brindisi in terrazza

110 euro a persona tutto incluso



Al Cenone di Capodanno

lunedì 31 dicembre 2019