

La cenone di capodanno

Martedì 31 dicembre

Franciacorta di benvenuto e croccante mediterraneo

Zuppetta di pomodoro, soffice di ricotta e briciole di pane

Pane da lievito madre e farine macinate a pietra e il burro soffice

Crudo di salmone rosso dell'Alaska, puntarelle condite, ricotta, pomodoro, bottarga e gocce di colatura di alici

Polpo arrosto su crema di zucca, cavolo romanesco e chips di riso al nero di seppia

Risotto ai carciofi, gamberi e la loro bisque

Rana pescatrice, lenticchie, crema di rafano e crumble alla mediterranea



Piccola granita di mandarini, panna acida e crumble al cacao

Semifreddo alla vaniglia e salsa passion fruit

Caffè e coccole dolci

Brindisi in terrazza!

Vini

Curtefranca Bianco Chardonnay di Uberti

Chianti castiglioni dei Marchesi Frescobaldi

Prezzo 120 € a persona tutto compreso