

## *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**

**Lugana Tre Campane di Marangona**

**Bolgheri "Il Bruciato" Tenuta Guado al Tasso di Antinori**

**Prezzo 120 € a persona tutto compreso**