



Menù di San Silvestro 2018

Iniziamo con...

- Il carpaccio di tonno marinato con mousse vitellata e insalata di raperonzolo
- Il limone di Sorrento confit con bufala campana, alici di Cetara e zucca al forno
- Il crudo della Lessinia con gorgonzola di pecora e marmellata di zenzero
- Il muffin con cuori di carciofo alla romana e grana della Lessinia i.g.p. 18 mesi

Proseguiamo con...

- Il risotto scomposto sfumato al Franciacorta
con crema di cime di rapa, gelato al Bagoss e clementine caramellate

E poi...

- La ricciola in crosta di pasta fillo aromatizzata al timo e limone del Garda con sauté di cavolo nero

Sorbetto al Mojito

- Il maialino iberico Patanegra al ripieno di Blu di Capra e lenticchie con crema delicata di zabaione

Dolce...

- La frolla al cacao con cioccolato gianduia, caramello e sale di Maldon

Lugana az. agr. Co de Fer - Valpolicella az. agr. Zenato
(1 bottiglia ogni 2 persone)

e per il Brindisi di Mezzanotte...

Pandoro della tradizione con flute di bollicine

IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA LIVE MUSIC

€ 80,00