

CENONE DI SAN SILVESTRO

Martedì 31 Dicembre

120,00 € PER PERSONA

bevande escluse

DALLE 19,30 circa ALLE 20,30 circa

APERITIVO DI BENVENUTO

Albese di Fassone, perlage di levistico e colatura di alici, tuorlo d'uovo in mimosa
Salmone in leggera affumicatura, burro al dragoncello e cialda di riso venere croccante
Toma della Valchiusella di Villa, miele di castagno e gherigli di noci
Giardiniera di verdure del nostro orto in glassa di pomodoro
Speck d'anatra con datteri, Aceto Balsamico Extravecchio e valeriana
Spiedino di capasanta con salsa Ponzu e Pak Choy
French toast di uovo di quaglia con caviale di tartufo nero

Dalle 20,30 A TAVOLA

IL GAMBERO

Rosso di Mazara del Vallo Crudo Cotto con battuto di Mela Granny Smith, insalatina di Castagneto Po e uova di salmerino.

IL COTECHINO

“Salumificio Tabacchetti” con zuppetta di lenticchie di Castelluccio.

I RAVIOLI

Ostrica “Fine de Claire”, Beurre Blanc allo Champagne, chips di sedano rapa e erba cipollina.

LA RICCIOLA

Come una Mugnaia.

Croccante di mandorle, erbe di Provenza e Olandese al limone di Sorrento.

IL VITELLO

Filetto in Tournedos alla Rossini.

Salsa Madeira e tartufo nero, scaloppa di Foie Gras e spinaci all'italiana.

Esotico e rinfrescante

IL CIOCCOLATO

Fondente 70%. Bianco. Al latte.

Crema ai lamponi e sorbetto al frutto della passione

Brindisi di mezzanotte con il Panettone “Made in San Genesis”

