

CAPODANNO



Maki Capodanno dal nostro banco Sushi

Apple crispy salmon e Crunchy spicy shrimps.

Ostriche Papillon, zeste di lime, caviale asetra e scalogni marinati all'aceto di sherry.

Entrata fredda 3 degustazioni

Tonno vitellato:

Cubetto di tonno alla soia con fondo di vitello e maionese alle alici.

Battuta di gamberi rossi con salsa agli agrumi ed emulsione di bufala.

Tartelletta di brisé con bavarese al parmigiano, riduzione di passito e tartufo.

Entrata calda 4 degustazioni

Cannoncino di porcini e foie gras, salsa al bitto.

Frangipane con mousse al crudo di Parma e trevisana stufata.

Piccolo plin ripieno di zola con goccia di crema di zucca e amaretto.

Quenelle di baccala mantecato su crostino di polenta, bagnetto verde e crumble di pistacchi.

Primo

Fagottello all'ortica su sughetto di crostacei alla livornese e astice Blu.

Per riprendere il fiato: un bicchierino di vodka special

Secondo

Filet mignon di manzo argentino su ragù bianco di funghi galletti e pioppini alla maggiorana, nocciole tostate, salsa Périgueux al tartufo, schiacciata di patate e carciofi croccanti.

Dolce

24KT

Cre moso al cioccolato Guanaja, cuore pralinato al pistacchio di Bronte, biscuit alla vaniglia, guscio croccante in cioccolato placcato oro.

Sul tardi ... per chi resiste: Cotechino e lenticchie

Vini da abbinare da scegliere prima (1 bottiglia ogni 3 persone)

Rossi: Chianti Classico Cantina Banfi // Cabernet Sauvignon – Sangiovese Cantina Banfi.

Bianchi: Falanghina (Puglia) Castello di Severino // Chardonnay Otre Cantina Teanum.

Per il brindisi di mezzanotte:

1 bottiglia di CHAMPAGNE MUMM Privilège (ogni 4 persone)

160 €
