

Cenone di Capodanno 2018

Il Menu

Bollicine e Sashimi di Salmone al Sale Nero, Melone di Malta e Wafer al Sesamo



Gamberi Scottati al Miele con Cuori di Carciofo Croccante



Ravioli Ripieni di Mousse al Tonno in Doppio Brodo di Cappone con Stracciatella di Bufala e Pomodorini Affumicati



Risotto Acquerello alla Rapa Rossa, Crème Frâiche, Carpaccio di Ombrina e Ostrica Arrosto



Ricciola Scottata su Lenticchie di Castelluccio, con Cipollotto e Tartufo Nero



Ananas Saltato al Lime e Anice Stellato, su Salsa al Cocco e Menta



Mousse al Cioccolato Bianco con Cremino di Pistacchio e Gelée di Frutto della Passione



A mezzanotte ... Panettone Tiepido con Crema al Mascarpone

Euro 95,00 a persona

Acqua e Caffè inclusi, Vini esclusi