



A cenone di Capodanno

Martedì 31 Dicembre

Franciacorta di benvenuto e croccante mediterraneo

Crema di lenticchie, kefir, olio alla menta e quinoa croccante

Pane da lievito madre e farine integrali con il burro soffice

Crudo di salmone selvaggio dell'Alaska, salsa cevice, crumble di amaretto e mayo alla nocciola

Cavolfiore arrosto, salsa mornay, polvere di capperi e sommacco

Risotto ai carciofi, gamberi e la loro bisque

Rana pescatrice, lenticchie, crema di rafano e crumble alla mediterranea



Piccola granita di mandarini, crumble al cioccolato, crema acida

Semifreddo alla vaniglia e salsa passion fruit

Caffè e coccole dolci

Brindisi in terrazza!

Vini

Curtefranca Bianco Chardonnay di Uberti

Chianti Castiglioni di Frescobaldi

Prezzo 120 € a persona tutto compreso