

Menù di S.Silvestro 2018

Vitello salmonato ! con salmone marinato allo zenzero, maionese al wasabi, ristretto di salsa soia e gelatina al gin tonic

Caprino in pasta kataifi con crema di zucca pancetta croccante ed aceto balsamico

Vellutata di ceci con polipo alle erbe aromatiche cotto a bassa temperatura e cotechino

Ravioli di radicchio rosso e ricotta con fonduta leggera al gorgonzola e mascarpone , foie gras e pere

Tagliata di pluma di maialino Portoghese con raviolo di mela, crema di rapa rossa e sedano rapa fritto

Gelato al panettone con zabaione caldo al moscato e cioccolato

Vini

Aperitivo

Etna bianco 2017 " Tornatore "

Dolcetto d'Alba Priavino 2016 "Roberto Voerzio "

Brut mill 2014 " Blanc de Morget et de la Salle "