

Menù San Silvestro 2019

Polipo marinato in erbe aromatiche , cotto a bassa temperatura, spuma di patate affumicate e chips di cotechino

Cappone cotto in tegame con zucca, caramello salato , mandorle, canditi e ristretto di aceto balsamico

Crema di ceci , pasta integrale, vongole all'aglio, olio e peperoncino e pop corn di maiale

Risotto mantecato con formaggio caprino fresco, verdure, frutti rossi e cervo

Black Code (pesce carbonaro) con patata alle acciughe, erbe, purea di rapa rossa , olio agli agrumi

Gelato al torrone, arance, scorzette caramellate, cioccolato e gelatina al rum

Aperitivo

Falanghina 2017 " Fonzone "

Montecucco Rosso Rigoletto 2016 " Colle Massari "

Ferrari Blanc de Blanc Maximum

Acqua , caffè

€ 80