

S. SILVESTRO 2022

ENTRÉE

Ostrica Gourmandise
Focaccia burro centrifugato e caviale Osietra
Tartare di gambero rosso, cialda di spirulina e gelée di mela
Champagne Black Label - Veuve Clesse

ANTIPASTI

Capasanta arrostita, purea di carote allo zenzero
e uova di salmone
Uovo poché, fonduta di Comté,
chorizo di Joselito e caviale di tartufo nero
Soave Superiore Il Casale - Vicentini

PRIMI

Riso Carnaroli all'astice bretone
Tortelli all'anatra con il suo jus e crema di topinambur
Piccolo Derthona - Walter Massa

SECONDO

Corba rossa del Gargano,
broccoletto fiolaro e maionese alle mandorle
Fiano di Avellino - Vadiaperti

DESSERT

Cremoso al rosé, inserto al lampone,
bisquit grué di cacao e violetta selvatica
Prosecco Extra Dry - Foss Marai

€ 140,00