

*Ardea Purpurea*  
RISTORANTE & PIZZÆ

S. SILVESTRO 2024

ENTRÉE

Ostrica gratinata David Hervé

Tartare di gamberi rossi con gel agli agrumi

Osietra pan brioche e burro Eclairé centrifugato

*Champagne - Laurent Perrier*

ANTIPASTI

Uovo poché, fonduta di Comté e pioppini

Capasanta scottata, carciofo croccante ed erbe di campo

*L'Ontano - Ali del Frassino*

PRIMI

Riso Carnaroli all'astice

Tortello all'anatra con il suo fondo

*Montepulciano d'Abruzzo Vigneto di Sant'Eusanio - Valle Reale*

SECONDO

Filetto di dentice, millefoglie di patate, cime di rapa e maionese ai cachi

*Friulano - Ronchi di Cialla*

DESSERT

Cre moso alla vaniglia Bourbon e Moscovado,  
coulis alla fragola e mousse al cocco

*Foss Marai Extra Dry - Foss Marai*

