



Venerdì 31 Dicembre 2021, ore 20:30

San Silvestro

L'Apertivo

Pane fritto, lardo affumicato e aceto invecchiato
Meringa di porcino e licheni
Tartar marinata con maionese di scampo

La Cena

Tartar di San Pietro, caviale Beluga Malossol, chips al curry e maionese di mela verde

Granchio, crema di uovo e senape, fegato grasso ghiacciato

Ravioli di blue di shropshire, brodo tostato di cicale di mare e carciofo al forno

Risotto al taleggio, kale "red velvet", uova di salmone e agrumi

Astice in guazzetto, cardi "gobbi", nocciole e tartufo

Tre cioccolati, frutto della passione e sorbetto agli agrumi e zenzero

La piccola pasticceria

Le nostre proposte di vini in abbinamento

Champagne Billecart Salmon Rosè
Marsala F. Intorcia 1980
Riesling Molitor 2000
Sancerre Clos Paradis Domaine Fouassier 2018
Banyuls Grand Cru Doux Paillé l'Etoile

Il menu di San Silvestro è proposto ad Euro 250 a persona

oppure Euro 350 a persona con selezione di vini in abbinamento
e brindisi di mezzanotte con Champagne Brut Reserve Palmer

