

MENU DI CAPODANNO

Bollicine di Benvenuto

Entrée

Gambero viola di Sicilia marinato al frutto della passione con burrata montata

Cheesecake ai taralli e crema di ricotta di pecora con marmellata maison di pere e mele

Piccola tartare di Black Angus con scaglie di tuorlo d'uovo uovo marinato al limone su
crostino di pane tostato all'olio Evo

Tagliatelle ai lamponi fatte in casa con ragù bianco di capriolo

Ravioli di scampi in salsa di porri e agrumi

Filetto di ricciola in doppia cottura su crema di piselli e gocce di pomodorini

Vaso fiorito

mousse di nocciola e gianduia con crumble di pan di stelle

Cotechino e lenticchie

€ 110,00 Bevande escluse