

Menù di Capodanno

Amuse bouche

ANTIPASTI

Quagliette affumicate al Jack Daniels (legno di botti J.D.) con lamponi e tartufo nero

Capasanta al Josper su crema di topinambur e salsa “aciugheta”

Granita al limone e coriandolo

PRIMI

Ravioloni di ricciola, bisque di cozze e pistilli di zafferano

SECONDI

Filet mignon al Josper con salsa al tartufo e foie gras con spinacini croccanti aceto e pinoli

Cotechino su crema di lenticchie

DESSERTS

Sorbetto al Genepi

Flut di panettone liquido al maraschino

Sueño de Chocolate

I Vini Abbinati

Franciacorta “Miolo” Brut, Tenuta Villa Crespia
Pinot Noir “Luzia” 2017, St. Paul Kellerei
Cabernet Riserva 2016, St. Paul Kellerei
Moscato D’Asti “La Mimosa” 2018, Poderi Sinaglio

Il costo a persona è di euro 90
bevande incluse