

# *Menu Capodanno 2018*

*Entrée di benvenuto con bollicine italiane*

*Ostrica Belòn in tempura con gel al Franciacorta*

*Cialda di polenta croccante con Pastrami al limone e caprino*

*Tortelli di agnello con fondo bruno alla liquirizia del Barone Amarelli e puntarelle croccanti*

*Sorbetto al Bergamotto*

*Risotto di Sibari al tartufo bianchetto e caviale Beluga*

*Insalata tiepida di aragosta con frutta tropicale*

*O*

*Filetto di vitello con salsa tonnata e cucunci*

*Panettoncino a lievitazione naturale con gelato al Ben ryè*

*Lenticchie e zampone della tradizione*

*Coppa di franciacorta per festeggiare il nuovo anno!*

*95€ a persona*