

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