
MENU DI SAN SILVESTRO

Per la cena puoi scegliere la versione classica o vegetariana,
entrambe da 9 portate.

INFORMAZIONI:

Costo:

il prezzo a persona è 150€. Sono inclusi coperto, acqua e caffè.

Modalità di prenotazione:

Il menu di San Silvestro è disponibile solo su prenotazione.

È possibile prenotare sul sito,
telefonicamente o presso il ristorante.

Caparra:

è necessario versare un anticipo pari al 50%
del prezzo del menu per persona a titolo di conferma.

L'acconto non è rimborsabile.

MENU

di San Silvestro

Classico

ALL'ARRIVO

Calice di bollicine



RADICCHIO MARINATO ALL'ACETO DI LAMPONI

con robiola di Roccaverano, noci e melagrana



TARTARE DI MANZO

con tuorlo marinato, caviale e foglie di senape



CRUDO DI GAMBERI ROSSI E FINGER LIME

con crema di broccoli e cavoletti di Bruxelles abbrustoliti



PLIN AL TOVAGLIOLO

ripieni di brasato



RISOTTO ALLA PARMIGIANA

con funghi cardoncelli, aceto balsamico tradizionale e timo



FINOCCHIO ARROSTO

con crema di grano saraceno, nocciole e gel al sambuco



SALMONE AFFUMICATO

con yogurt greco al rafano, aneto e indivia riccia



PETTO D'ANATRA

con crema di sedano rapa, scarola e tartufo nero



PANETTONE ARTIGIANALE

con crema al mascarpone



BRINDISI DI MEZZANOTTE

Calice di Champagne

MENU

di San Silvestro

Vegetariano

ALL'ARRIVO

Calice di bollicine



RADICCHIO MARINATO ALL'ACETO DI LAMPONI

con robiola di Roccaverano, noci e melagrana



CREMA DI CAVOLFIORE SPEZIATA

con cime di cavolfiore arrosto e composta di mandarini



INSALATA RUSSA DI KOHLRABI E FINGER LIME

con crema di arachidi piccanti e pak choi



PLIN AL TOVAGLIOLO

ripieni di fonduta di cacio e pepe



RISOTTO ALLA PARMIGIANA

con funghi cardoncelli, aceto balsamico tradizionale e timo



FINOCCHIO ARROSTO

con crema di grano saraceno, nocciole e gel al sambuco



UOVO POCHÉ

con crema di sedano rapa e tartufo bianco



CARCIOFO FRITTO

con crema di carciofi e aglio nero



PANETTONE ARTIGIANALE

con crema al mascarpone



BRINDISI DI MEZZANOTTE

Calice di Champagne