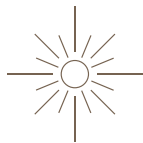


Menù



Menù di Pesce

ASSAGGIO DI ANTIPASTI CALDI E FREDDI

**Scottata di polpo su crema di lenticchie rosse e burrata
tartar di salmone con avocado e lime
delicato bocconcino di baccalà al melograno con germogli di stagione
abbraccio di mazzancolle in kataifi croccante, su crema di carciofi**

PRIMI PIATTI

**vellutata di zucca con porri dorati e briciole di scampetti
pacchero liscio tirato al bronzo con la sua bisque di crostacei alla curcuma e ricca
ratatouille di gamberoni
Mezzaluna di crespelle al cuore di orata, gratinata e glassata ai molluschi del
nostro mare**

Sorbetto lime prosecco e ribes rosso

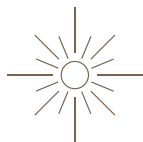
SECONDI PIATTI

**tataki di tonno rosso scottato e scaloppato su cavolo nero
profumato alla soia accompagnato da girelline di spada con
salicornia, perle di barbabietola alla menta**

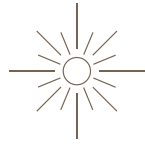
tradizionale cotechino e lenticchie del buon auspicio

DESSERT

TORTA E SPUMANTI DI MEZZANOTTE



Menù



Menù di Carne

ASSAGGIO DI ANTIPASTI CALDI E FREDDI

**cestino di pastafillo con insalatina di carciofi marinato all'aceto di mele
arricchite da scaglie di grana 36 mesi e gherigli di noce
bresaola stagionata con filanjè di cicoria cimata, senape grezza e tinta di
barbabietola rossa
spuma di lenticchie rosse con bronuase di vitello rosa al timo**

PRIMI PIATTI

**vellutata di zucca con porri dorati e croccanti di culatello
mezzaluna di crepes con mascarpone ai porcini gratinate e chips di topinambur
paccheri su cremoso al formaggio di fossa, tartar di manzo e fior di spinaci**
Sorbetto lime prosecco e ribes rosso

SECONDI PIATTI

**girello di fassona cotto a bassa temperatura e scottato in
padella con rostoi di patate aromatiche ristretto al sangiovese e
verdura**
Tradizionale cotechino e lenticchie del buon auspicio

DESSERT

TORTA E SPUMANTI DI MEZZANOTTE

