

Capodanno

Quattro creazioni
per accompagnare un calice di Champagne
'Krug Grande Cuvée 172ème Édition'

Carpaccio di gamberi
foie gras, gel di cipolla rossa

Triglia cotta-cruda
salsa alla cacciatora

Astice alla brace
estratto al mandarino

Cotechino
di frutti di mare, lenticchie

Spaghetti black&white
cavolfiore, latte di baccalà, caviale

Ravioli di broccoletti
tartufo bianco

Dalla brace a scelta:
ricciola ai funghi o spiedo di quaglia

La cucina dolce:
cannelloni ricotta e visciole

Panettone

Piccola pasticceria

400.

bevande escluse

abbinamento vini, 5 calici

200.