

SAN SILVESTRO 2023

MENU' A BASE DI CARNE

Mondeghina alla milanese con salsa allo zafferano

Antipasto

Crema di patate con tartufo nero uncinato, fonduta al Maccagno Biellese e corallo croccante

Battuta di Fassona piemontese, su crema tiepida, chips di polenta di Rovetta, tartufo nero pregiato e nocciole

Primi piatti

Paccheri ripieni al ragù di pernice, arancia e ristretto al Sangue di Giuda

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo ai mirtilli, fonduta di formaggio Ubriaco al Raboso e polvere di fieno

Piatto di mezzo

Cappone disossato e ripieno di castagne e prugne con millefoglie di patate al timo

Frutta

Carpaccio di ananas al pepe del Sichuan marinato con bas-armagnac

Dolce

Crumble alle mandorle, gelato al panettone con agrumi canditi

Coccole finali

Caffè

Cotechino e lenticchie per salutare il nuovo Anno

euro 90

MENU' A BASE DI PESCE

Polpettina di gamberi con yogurt greco alle erbe

Antipasto

Tartelletta con salmone marinato agli agrumi e aneto, leggermente affumicato a freddo con salsa yogurt e caviale di salmone

Capasanta scottata su crema di sedano rapa, con olio al cerfoglio e polvere di peperoni cruschi

Primi piatti

Fusilloni Felicetti con bisque di gamberi rossi di Mazara del Vallo, la loro crudité e briciole di olive taggiasche

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo al nero di seppia, calamaretto scottato, limone candito sotto sale, salsa allo champagne

Piatto di mezzo

Cubo di rana pescatrice scottato, ristretto di bouillabaisse e patate schiacciate con maionese allo zafferano

euro 100