



Capodanno 2018

Amuse bouche

Antipasti

Scorzanera in doppia cottura con gel al bergamotto

Scampo gigante, cavolfiore e liquirizia

Carpaccio di wayun, ostrica, passion fruit e orto

Primi

Risotto riserva Gazzani, stracchino, anguilla e sakè

Tortello di patata affumicata, succo di crostacei, calamaro e limone

Secondi

Salmone cotto a bassa temperatura, quinoa e guacamole

Pollo al mais, purea di sedano rapa e latte di mandorla.

Dolce

Cioccolato e lampone

*Brindisi di mezzanotte con cotechino lenticchie,
panettone Don'Cola e bollicine*

€ 75,00

Abbinamento vini

Acqua e caffè