

Cenone di Capodanno

New year's Eve dinner

Certe cose non cambiano mai.....Ma le scelte fanno la differenza!
Some things never change... But your choice makes the difference

-Antipasti-

Starters

Crudo d' aMare:

Ostriche al passion fruit, gambero rosso al lampone, capasanta al cioccolato bianco, scampo al gin e melograno

The mediterranean raw selection:

Oyster with passion fruit, raspberry red prawn, scallop with white chocolate and gin&pomegranade flavoured shrimp



Petto d'anatra al coltello, pan brioche alla liquirizia, crema di zucca e scaloppa di foie gras

Seared duck breast with liquorice pan brioche, pumpkin cream and foie gras



Black code in tempura, crema pizzaiola, alici del Cantabrico e stracciatella

Fried black code "tempura" style with pizzaiola cream, Cantabrian anchovies and stracciatella cheese



Maialino da latte, vellutata di ceci, cipolline borretane e castelmagno

Crunchy suckling pig cooked in low temperature with chick peas cream, silver skin onions and castelmagno cheese

-Primi piatti-

First courses

Paccheri di Gragnano all' astice blu, crema di lenticchie e bufala in spuma

Paccheri pasta with lobster, lentils cream
and buffalo milk mozzarella mousse



Maltagliati di grano duro al ragout di faraona, crema di porri bruciati mantecati al burro fumè

Homemade durum wheat pasta with guinea fowl ragout,
burned leeks cream and smoked butter



Risotto al topinambur, granella di nocciole, polvere di caffè e foie gras al torcione

Jerusalem artichokes risotto with hazelnut grains, coffee powder
and duck foie gras



Gnocchetti caserecci alla paprika, gamberi argentini, crema di Porcini e wasabi

homemade paprika flavoured potato dumplings with argentinian prawns,
porcini mushrooms cream and wasabi

-Secondi piatti-

Main courses

Dentice atlantico, coulis di pomodoro, capperi, olive e chips di melanzane perline

Atlantic snapper with tomato coulis, capers, olives and aubergine chips



Guancia di vitello, cremoso al sedano rapa, scalogno glassato e radicchio stufato

- Stewed veal cheek with celeriac cream, candied shallot and braised red chicory



Totano ripieno, salmone affumicato, patata bianca, salsa al curry e cialda di riso venere

Flying squid with smoked salmon and white potato filling, curry sauce and venus rice waffle



Petto e coscia di piccione, cicoria al salto, patata sauté, tartufo bianco e cioccolato Valrhona

Seared pigeon breast and leg, sautéed chicory, buttered potato, white truffle shavings and Valrhona chocolate

-Dolci-

Desserts

Tiramisù d'inverno: zucca, caffè ed amaretti

Winter time tiramisu: pumpkin, coffee and amaretto biscuit



Semifreddo al panettone, mousse di zabaione al passito, la sua gelèe

Panettone parfait with sweet passito wine flavoured zabaglione mousse



Bavarese alle mandorle con cuore di lampone al gin, caramello salato

Almonds bavarian cream with gin flavoured raspberry heart
and salty caramel



Tortino soffice al riso venere, mousse di ricotta e castagne, ristretto al vin brulè

Venus rice muffin with chestnuts and sheep's ricotta cheese mousse,
mullet wine sauce

€ 80,00

A persona//per person

Bevande escluse//Beverages not included

**Menù a prezzo fisso che prevede la scelta libera in loco
di un antipasto, un primo, un secondo e un dolce, fra i proposti**

**Fixed price including one starter, one first, one main
and one dessert choosen on spot**