

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

Brezza di mare:
crudità di gambero rosso di Mazara, tonno, scampo e ricciola
The mediterranean raw selection:
Mazara red prawn, tuna, scampi and amberjack



Ganascino di vitello arrostito, pan brioche, purè di zucca e neve di foie gras
Roasted veal cheek, pan brioche, mashed pumpkin and foie gras shavings



Flan di topinambur su fonduta al castelmagno, polenta frita, ristretto al vin brulè e tartufo nero
Jerusalem artichokes flan, castelmagno cheese fondue, fried buckwheat polenta and black truffle shavings with mulled wine sauce



Quenelle di baccalà mantecato, focaccia all'alga nori, porcini al salto e spuma di sedano rapa
Creamy Salt cod mousse "vicentina style" with nori seed flat bread, sautéed porcini mushrooms and celeriac foam

-Primi piatti-

First courses

Spaghettoni Verrigni all' astice blu, burrata d' Andria, bisque all'anice e finocchietto

Spaghetti pasta with lobster, creamy burrata cheese,
aniseed flavoured bisque and wild fennel



Maltagliati di grano duro al ragout di cinghiale, arancia candita e ristretto di Barbera

Homemade durum wheat pasta with wild boar ragout,
candied orange and red wine sauce.



Risotto al Buttafuoco e mirtilli mantecato al taleggio, terra di pistacchi

Risotto with blueberries, taleggio cheese and pistachios,
cooked in Buttafuoco red wine



Gnocchetti di castagne, gamberi al salto, funghi porcini ed aria al prezzemolo

Chestnut dough dumplings with sautéed prawns, porcini mushrooms
and parsley foam

-Secondi piatti-

Main courses

Ombrina nel sottobosco:

**trancio croccante, mirepoix invernale di frutta e verdura,
mela verde in crema e crumble di nocciole piemontesi**

Seared shi drum with fruits and vegetables mirepoix, green apple cream
and hazelnut crumble



**Petto d' anatra cotto a bassa temperatura,
salsa di melograno, carciofi alla romana
e scaglie di grana padano.**

Duck breast cooked in low temperature, pomegranate sauce,
baked artichokes "romana style" and parmesan shavings



**Tonno Bluefin in crosta di sesamo, burro alle erbe,
coulis di caramello, cicoria al salto
e vinaigrette alla barbabietola**

Bluefin tuna in sesame crust, herbs flavoured butter, caramel coulis,
sautéed chicory and beetroot vinaigrette



**Pluma di maialino iberico, radicchio tardivo,
scalogno glassato e cioccolato fondente Valrhona**

Roasted iberian pork pluma with red chicory, glazed shallot
and Valrhona dark chocolate sauce

Proposta vegetariana - Vegetarian proposal:

**Millefoglie di pane Carasau, cardi gobbi, spuma di bufala campana
e coulis di pomodoro pachino**

Crunchy carasau bread, cardoons and buffalo milk mozzarella cream mille-feuille
with tomato coulis

-Dolci-

Desserts

**Cookie al cacao, mousse di ricotta, arancia candita
e granella di pistacchio**

Chocolate sponge cake cookie with sheep's cheese,
candied orange and pistachio filling



**Semifreddo al cocco in glassa di cioccolato fondente,
terra di sbrisolona e crema di Gin & Cassis**

Coconut parfait with dark chocolate glaze, almond powder,
gin & cassis cream



**Crema catalana ai profumi di miele e rosmarino,
croccante al sesamo**

Rosemary and honey flavoured custard with sesame cracker



Il panettone 2.0:

dimenticate la sua forma, ritrovatene il gusto

Mascarpone cheese mousse with candied fruit sponge cake
and vanille

€ 78,00

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**