



31 dicembre 2022

Menu di Capodanno

NEW YEAR'S EVE MENU

Calice di franciacorta brut "Cuvée 22" Castello Bonomi
& selezione di amuse bouche

glass of franciacorta brut "Cuvée 22" Castello Bonomi & amuse bouche

ostrica, piselli, rafano
oyster, peas, horseradish

crudo di tonno al bloody mary
bloody mary's tuna tartare

salmone croccante, avocado, teriyaki
crispy salmon, avocado, teriyaki sauce

cialda ai semi, ricotta affumicata, pomodoro verde, caviale di salmone
seeds craker, smoked ricotta cheese, green tomato, salmon caviar

bao & ceviche di seppia
cuttlefish bao bread & ceviche

midollo caramellato alla senape
caramelized marrow bone, mustard

pagnotta ai grani antichi, burro di mare
ancient grain bread, "sea" butter

Capesante scottate, zucca, zenzero, burro, alici
Scallops, pumpkin, ginger, butter, anchovies

Tataki di tonno, cavolfiore, shichimi
Tuna tataki, cauliflower, shichimi

Tortelli in brodo al contrario, spuma di mortadella
Tortelli pasta, broth filling, mortadella foam

Riso Acquerello, cacio & pepe, pere, limone, coppa di testa
"Acquerello" rice, cacio & pepe, pear, lemon, "coppa di testa" sausage

Rombo all'extravergine, salsa bernese,
carpaccio di cardoncelli, tartufo nero pregiato
Confit turbot, bearnaise sauce, cardoncelli mushroom carpaccio, black truffle

Cioccolato bianco, vaniglia, pepe, lamponi
White chocolate, vanilla, pepper, raspberries

160 €

a persona
per person

pane e acqua inclusi, vini esclusi
bread and water included, wine not included