



31 dicembre 2021

Menu di Capodanno

NEW YEAR'S EVE MENU

selezione di mises en bouche
mise en bouche

ceviche di pesce bianco
white fish ceviche

capesante, zucca, zenzero, passion fruit, teriyaki
scallops, pumpkin, ginger, passion fruit, teriyaki sauce

baccalà croccante, sorbetto al pomodoro, chips di polenta
crispy cod fish, tomato sorbet, baked polenta chips

plin al burro di normandia, funghi arancia e rafano
plin ravioli, normandie butter, mushrooms, orange, horseradish

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

anatra speziata, cocco, pak choi, riduzione di soia
spiced duck breast, coconut, pak choi, soy reduction

cioccolato affumicato, sorbetto al mandarino
smoked chocolate, mandarin sorbet

croquembouche, nocciola, fior di latte al pepe sechuan
croquembouche, hazelnut, sechuan pepper milk ice cream

petit four

130€
a persona
per person

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