

Capodanno 2016

Menu à la carte

Amuse bouche

Calice di Franciacorta

Paté di fegato con arance caramellate al Porto e pain brioche

Per iniziare

Foie gras d'anatra in torchon con rabarbaro in confit

Flan di porri con fonduta di raclette e tartufo bianco

Tartare di Fassona Piemontese con gelée alla grappa

Carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo con agrumi e perlage di Wakame

Capasanta su crema di risotto allo Champagne

Tentacolo di pioora su vellutata di patate

*

I primi con pasta di nostra produzione

Ravioli di Quartirolo con scaglie di tartufo bianco

Grissini da pasta Fresca al ragù bianco di anatra sfumato alla grappa di Barolo

Ravioli farcito di ossobuco di vitella piemontese con riduzione di midollo e crema allo zafferano

Tortelli di granchio reale e la sua bisque

Gnocchetti di patate con scampi e pistilli di zafferano

Vellutata di pollo di Bresse con scampi e verdure croccanti

*

I secondi

Noce di Fassone al lardo e alloro con purea di patate

Coscetta d'anatra ai frutti di bosco

Guancialino di vitella brasato al Brunello di Montalcino

Filetto di rombo arrostito con crema di vongole varaci

Gamberoni al lardo di Arnad, Cognac e cipollotti in agrodolce

Piatto di crudité gamberi rossi e blu, scampo, capasanta Bostoniana,

tartare di gamberi rosa, carpaccio di pesce spada e di tonno

*

Prima del brindisi

Cotechino e lenticchie

Dolce

Il panettone della tradizione con crema di mascarpone

Tarte tatin di pere al balsamico con gelato alla vaniglia

Cremlata di frutta fresca di stagione

Millefoglie con crema al rosmarino

Brindisi con Champagne

Piccola pasticceria

Possibilità di scelta dall'antipasto al dolce, costo per persona euro 100,00 bevande escluse