

MENÚ DI CAPODANNO

AMUSE BOUCHE DELLO CHEF

Spuma di pachino rosso con gamberi Gobetti
Flute di Champagne

GRAND PLATEAU PER DUE

Ostriche, Gambero rosso di Mazara, Scampi
Caviale Kaluga e Tartare di capesante

PRIMO

Fregola con astice e pomodoro pachino giallo
con salsa mantecata di cozze e vongole

SECONDO — A SCELTA TRA:

Rombo chiodato con salsa di cozze e carciofi
Guancia di vitello con purè di patate e tartufo nero

PРЕДЕССЕРТ

Sorbetto al lampone con frutti rossi freschi

ДЕССЕРТ

Torta di mele e mandorle con crema inglese

ДОПО ЛА МЕЗЗАНОТТЕ

Cotechino e lenticchie come da tradizione

CAFFÈ E PETIT FOURES DELLO CHEF

Mini torrone, caramelle di frutta,
biscotti ripieni di cioccolato e mini tronchetto al cioccolato

425€ a Persona

Acqua e caffè inclusi – bevande escluse – mini panettone in omaggio