

# CENA DI SAN SILVESTRO

## COPPA DI CHAMPAGNE

OSTRICHE AL VAPORE, ESSENZA DI MARTINI COCKTAIL SU FONDUTA DI ASPARAGI BIANCHI E POP CORN

✧

GUANCIALE DI VITELLA A BASSA TEMPERATURA, PECORINO E TARTUFO NERO IN CAMICIA CROCCANTE

TARTARE DI ZUCCA MARINATA ALL'ACETO DI SHERRY

SAUTÈ DI CAPESANTE AL TIMO

✧

CREMA DI PATATE E PROVOLA, GNOCCHI DI SEPPIA ALLA TINTURA DEL SUO NERO E PEPERONE ESSICCATO

✧

RAVIOLI DI MOUSSE DI FEGATINI, FONDUTA DI PARMIGIANO 36 MESI E MELE AL SIERO

✧

ROSA DI PETTO D'ANATRA AL FIENO, CREMA DI LIMONI, POLENTA INTEGRALE E PEPE FRESCO,

UVA BIANCA E RIDUZIONE DI CHIANTI

✧

IL GOLOSO DI RICHARD: LECCA LECCA DI BLU DI CAPRA SU CREMOSO DI PERA E SENAPE IN GRANI

SENSAZIONE DI TIRAMISU

### DALLA CANTINA:

(ENTRÉE) CHAMPAGNE

(ANTIPASTO - 1° PIATTO) LAGREIN BIANCO – ALTO ADIGE

(2° PIATTO) LAGREIN ROSSO – ALTO ADIGE

(IL GOLOSO) MUFFATO DELLA SALA

(DESSERT) COPPA DI CHAMPAGNE

# B

ROOF

