

CENONE DI CAPODANNO

Menu

AMOUSE-BOUCHE

Ostriche con salsa alla mela verde, caviale di yuzu
Gamberi fritti in involtini di patate, maionese al limone, basilico fresco
Coni con baccalà e tartufo
Cheesecake con formaggio di capra e marmellata di cipolle rosse
Macron con fegato d'oca e scalogno

ANTIPASTI

Tartare di scampi dell'Adriatico, scampi marinati, scampi in tempura, crema di mango al lime, cracker di gamberi, alga wakame marinata, caviale
Carpaccio di manzo con tartufo istriano, maionese alla senape, pan di Spagna soffice alla nocciola, fettine di sbrinz, spuma di sbrinz, nocciole

ZUPPA

Zuppa cremosa di zucca, tortellini di ricotta e castagne, ragu di zucca, cracker ai semi di zucca, olio all'erba cipollina, chips di zucca

PRIMO

Risotto allo zafferano con capesanta e vongole, salicornia sottaceto, crema di salicornia

SORBETTO

Mango, frutto della passione, citronella

SECONDO

Medaglione di vitello con crosta croccante di erbe aromatiche, crema di sedano arrostito, tuberi saltati, vinaigrette di aneto e mandarino, polvere di pistacchio, jus di vitello, torta di patate al timo

DESSERT

Crema delicata al cioccolato bianco con vaniglia e cuore di mandorle, gelato al cioccolato al latte con Baileys, salsa Baileys, crumble con mandorle e farina di grano saraceno

