

Menù Degustazione di Capodanno

31 dicembre 2021

“START DINNER h. 21”

TARTARE

Tonno con olio EVO agli agrumi di Sicilia, finocchio croccante e terra di olive Taggiasche

CARPACCIO

Veli di manzo danese, maionese allo zenzero e crumble alle erbe aromatiche

LE PASTE FRESCHE

Gnocco di patate all’astice con datterino

Ravioli di burrata con tartufo nero e burro francese

ACQUA E FUOCO

Trancio di orata in crosta di patate con patè di pomodorino infornato

Filetto di manzo con salsa al Nobile di Montepulciano, castagne e alloro

DOLCE

Piccolo panettone con uvetta, crema chantilly alla vaniglia del Madagascar e frutti di bosco

Acqua e vini

*Tenuta Carretta – “CAYEGA” 2020 - Roero Arneis - Piemonte (1 bt. ogni 4 ospiti)
Il Drago e La Fornace - “GIOVANNI” - Morellino di Scansano DOCG – Toscana (1 bt. ogni 4 ospiti)*

*Brindisi di mezzanotte con bollicine francesi
Cotechino con Lenticchie di Castelluccio in vaso cottura*