

Veglione di Capodanno 2020

Ostriche "fin da claire" & Franciacorta

*Capesante gratinate con uova di Salmone Keta
servito con Crostini dorati*

Risotto alle Pere con Castelmagno e Tartufo nero

*Mezzelune ripiene di Spigola e Limone
con Fiori di Zucca e bottarga di Carloforte*

*Scaloppa di Orata in crosta di Agrumi
con salsa di Porri e Finocchietto selvatico*

Sorbetto ai frutti esotici

Tournedos di Manzo alla Senape e bacche di Pepe nero

Profitteroles al Cioccolato fondente e rum agricolo

Cotechino & lenticchie

Mini pasticceria assortita dello Chef

Chardonnay Colterenzio (Alto Adige)

200 euro p.p.