

Menu di San Silvestro



Entrées di benvenuto dello Chef

Gamberi di Mazara, lingua e caviale d'arancia

Tartare di Chianina, nocciola IGP, gelato di mela e senape

Tagliolino, triglia di scoglio e vongole

Tortellino in brodo di Chianina

Ricciola marinata, frutti rossi, ravanelli e maionese di Yuzu

Petto d'anatra affumicato, salsa al Porto, pomodorino finto

Pre dessert

Cioccolato, nocciola del Piemonte e caramello salato

Piccola pasticceria

Menu con abbinamento vini incluso: € 120 a persona