

San Silvestro alla Nevera

Amuse bouche della Nevera con bollicine

ANTIPASTI

Carpaccio di trota salmonata marinato agli agrumi, cu crostino di polenta con crema di barbabietola al lime e castagne

La nostra tartare, salsa al parmigiano, capperi in fiore, cipolla viola, pomodorini confit, tuorlo d'uovo

PRIMI PIATTI

Risotto allo champagne e tartufo nero

Raviolo di agnello il suo fondo e scaglie di pecorino

SECONDI

Tagliata di scamone alla brace ristretto al vino rosso e patate al forno

DESSERT

Profiterol con crema di maroni cioccolato fondente e scaglie di torrone

Cotechino e lenticchie

80 euro a persona acqua vino e brindisi compresi.