



CENONE DI FINEANNO PESCE

Entrè

- Granita di Scampi e Asparagi di mare con Brioche all' Alga nori e Pistacchio

Antipasto

- Carnucopia con mousse di Pescatrice e Tuma persa su Patata viola cotta alla brace soffiata
- Filetto di Triglia in crosta di Mais cotta al Burro d' Arachidi con Insalata di Barbabietole e salsa Wasabi
- Cannellone di Baccalà Black code con pappa al Pomodoro e Meringa salata al basilico

Primi

- Tortello di Seppia con Piselli in zuppa di Cipolla rossa e bottarga di Tonno
- Riso acquerello con Lattuga di mare Calamaretti spillo e spuma di Riccio montato

Secondi

- Filetto di Ricciola in crosta di Riso nero con salsa al Prosecco e Midollo di bue
- Tortino di Spinaci al cuore mordido di Burro di Acciughe

Zampone e lenticchie

Predessert

- Cremino Limone e Maggiorana con Frutti di bosco caldi

Dessert

- Panettone farcito



CENONE DI FINE ANNO CARNE

Entrè

- Spuma di Formaggio morbido e Carne affumicata in cialda di Parmigiano

Antipasto

- Petto d 'Anatra rosato con Ciliegie e grostel di Patate al Rosmarino
- Crocchetta mimosa di Vitellina con salsa di Cacio allo Zafferano e semi di Zucca
- Cannolo scomposto con Ricotta di bufala Mortadella Legumi canditi e glassa al Cioccolato salato

Primi

- Lasagnette alle Rape rosse con ragù di Selvaggina Funghi porcini Mirtilli e Provola affumicata
- Risotto con prosciutto di Cinghiale crema di Porri e polvere di Cotenna

Secondo

- Capocollo steccato al Tartufo con salsa al Sesamo tostato e Carciofo fritto con crema all' uovo

Zampone e Lenticchie

Predessert

- Cremino Limone e Maggiorana con Frutti di bosco caldi

Dessert

- Panettone farcito