

SAN SILVESTRO 2024

SAPORI DI TERRA

Amuse-bouche

Olio del lago di Garda con sale nero e pane di grani antichi

Mini cono con spuma di parmigiano e granella di nocciole

Antipasto

Tartelletta salata con paté e pere Martin Sec al vino rosso

Crema di sedano rapa, tartufo nero e fonduta di toma d'alpeggio

Primi piatti

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo ai porcini con bacche di pepe rosa

Cannellone con ragù bianco di selvaggina, tartufo nero e pecorino toscano

Piatto di mezzo

Cappone disossato e ripieno di luganega, prugne e nocciole con tortino di patate al profumo di timo

PROFUMI DI MARE

Amuse-bouche

Olio del lago di Garda con sale nero e pane di grani antichi

Mini cono con spuma di parmigiano e granella di nocciole

Antipasto

Millefoglie di blinis di grano saraceno con salmone marinato, yogurt greco ed erba cipollina

Calamaretto scottato su crema di patate e croccante di olive taggiasche

Primi piatti

Lasagnetta arrotolata di mare, salsa al prezzemolo e crema di pomodoro condito

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo, vaniglia, bisque di gambero rosso di Mazara e la sua crudité

Piatto di mezzo

Ricciola scottata, crema di aglio nero, topinambur e cipollotto grigliato

Frutta

Delizia di ananas (semifreddo alla panna colada)

Dolce

Crostatina di frolla, crema al panettone, agrumi canditi e mandorle sabbiate
Panettone a trancetti

Caffè

Cotechino e lenticchie per salutare il nuovo Anno

euro 115