

NEW YEAR'S EVE

Menu



Entrée dello Chef

Degustazione di pane in abbinamento all'olio extravergine d'oliva 501 Altitudo

APERITIVO DELLO CHEF

Mare Nostrum

Prosciutto di pesce spada, lardo di seppia, speck di ombrina

ANTIPASTI

Cocktail di gamberi

Crudo e cotto di Mazara, maionese di bisque al brandy, insalatina e gel di lattuga

Ostrica

Alla brace, olio all'alloro, fungo cardoncello e sorbetto allo Champagne

Sauté di Astice

Astice alla catalana, verdure crude e cotte, gel di cipolla, tartufo bianco, brodo di liquirizia

PRIMI

Risotto

Risotto acquerello invecchiato 8 anni, panna acida, bisque di crostacei, aglio nero, scampi marinati

Ziti fatti a mano

Farciti con ricotta infornata, genovese di fungo cardoncello ed estratto di prezzemolo

SECONDO

Terrina

Spigola affumicata alla brace con crema di patate al tartufo

Predessert

DESSERT

Variazione di cioccolato

Cremosi, soffiati, spugnosi e aromatizzati al cardamomo

Brindisi, cotechino fatto in casa e lenticchie a mezzanotte

Menù Capodanno: € 190,00 (bevande escluse)

Wine Paring su richiesta: € 55,00



ANAVĀ