

MENU DI CAPODANNO

AMUSE-BOUCHE

Piccolo tataki di tonno, maionese al sesamo tostato

ANTIPASTI

Polpo croccante con schiacciata di patate, essenza alle olive taggiasche e salsa agrodolce con senape di Digione e miele di castagno

Tortino di pasta Brisée alla crema di zucca mantovana, fondente al formaggio di fossa di Sogliano sul Rubicone e radicchio rosso tardivo

PRIMI PIATTI

Pacchero fresco trafilato al bronzo con astice reale, pomodorini perini confit, basilico gentile e profumo d'olio evo Laudemio

Cannellone con funghi porcini, tartufo bianco Pico, fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi e nocciole piemontesi

SECONDI PIATTI

Verticale di rombo chiodato con panure croccante, zucca violina, patate mondate al burro chiarificato

Filetto di Angus, purea di sedano rapa, capperi di Pantelleria disidratati, olio aromatico al rosmarino e aglione della Val di Chiana, sale Maldon

TRILOGIA DI DESSERT

Crema al mascarpone Lattebusche con piccolo raccolto di frutti di bosco

Absolute di cioccolato in tre consistenze, soffio ai lamponi Tulameen

Composizione di mango e passion fruit con crumble al cocco e menta

Il menu potrebbe subire variazioni

