



MENU DI SAN SILVESTRO E CAPODANNO
30 dicembre é 1° gennaio

ANTIPASTI

TERRINA DI FOIE GRAS AL PEPE E AL CHAMPAGNE, MELE COTOGNE FONDENTE ALLE SPEZIE, PANE BRIOCHÉ	25€
INSALATA DI LENTICCHIE BELUGA & QUINOA, ASPARAGI VERDI, UOVO » BIO » QUASI SODO, CONDIMENTO AL TARTUFO	23€
CUBI DI SALMONE MARINATI ALLE SCORZE DI YUZU, CREMA D'AVOCADO, VERDURE CROCCANTI, CREMA AL WASABI	24€
CARPACCIO DI MANZO MARINATO, BURRATA DI BUFALA, CARCIOFI E FUNGHI CANDITI ALL'OLIO D'OLIVA	21€
METÀ ASTICE SU UN INSALATA DI MANGO AL BASILICO THAI, ARACHIDI GRILLIATE, SALSA AGRO-DOLCE	34€

LE ZUPPE & PASTA

VELLUTATA DI ZUCCA ALLA CASTAGNE, FOIE GRAS FRESCO SPADELLATO, CROSTINO	22€
TORTELLONI FARCITI AL TARTUFO E PATATE, PORCINI E SPUGNOLE SALTATI, SUGO DI CONIGLIO	27€
RIGATONI CON MELANZANE, POMODORO FRESCO E BASILICO, RUCOLA E MOZZARELLA AFFUMICATA	21€
TAGLIATELLE AL NERO AL SUGO DI CROSTACEI, VERDURE COLORATE, METÀ ASTICE	34€
RISOTTO ALLO ZAFFERANO DI ERDRE, STINCO DI VITELLO COTTO LENTAMENTE, SUGO DELL'OSSO-BUCCO	24€

SECONDI

PETTO D'ANATRA ROSOLATO AL MIELE DI LAVANDA, POLENTA CROCCANTE, CREMOSO DI PASTINACA, SALSA BIGARADE	34€
FILETTO DI BLUE ALLA GRIGLIA, FOIE GRAS FRESCO E CIPOLLA ROSSA CANDITA, GRATIN DI PATATE TARTUFATE, SALSA VELLUTATA	39€
ROLLÉ DI VITELLO SPADELLATO, RADICI D'ORTAGGI CARAMELLATE, GRATIN DI PATATE TARTUFATE, SUGO DI COTTURA	32€
FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO, OLIVE E CHORIZO, FAGIOLINI BIANCHI, BAYALDI DI VERDURE	30€
FILETTO DI BRANZINO DEL MEDITERRANEO, BAYALDI DI VERDURE, SALSA VERGINE AI PINOLI E BASILICO	34€
GAMBERONI « BLACK TIGER » IN TEMPURA, CREMOSO DI PASTINACA, RADICI D'ORTAGGI CARAMELLATE, SALSA AGRO DOLCE	32€

DOLCI

TORTA AL LATTE CON FRUTTA SECCA	9€
CHEESECAKE ALL' ANANAS	9€
TIRAMISU FICHI E SPECULOOS	9€
MERINGATA ALLA CREMA DI CASTAGNE	9€
CUBI DI MANGO E SORBETTO COCCO	9€

LA CHANCE NOUS ÉLÈVE