



Menu di capodanno

31.12.2023

Abalone

Condimento di spezie, sale marino blue,
prezzemolo,
succo di Pineau des Charentes 4, 12, 14

Carpaccio di cernia

Insalata di agrumi, rafano e caviale 2, 14

Tortellacci ripieni di granchio

Vongole veraci, pancetta alla cenere
su salsa di cozze e datterino 2, 3, 12

Aragosta

Agresto, cicoria, patate dolci aromatiche
e salsa di carapace verde 1, 2, 14

Animelle

Funghi, aglio nero, salsa di Dobbiaco e tartufo 3, 10

Costine di manzo frollate 75 giorni

Salsefrica, pepe di Sichuan, salsa grand veneur 8, 10,
12

Fantasia di Cioccolato 90%

Whisky, noci pecan, aglio nero 5, 8

Pera caramellata

Agrumi, miele, caffè bianco 1, 3, 8

90 € per persona

- bevande escluse -