

VIGILIA DI CAPODANNO MENU

Entrée

Amuse bouche Mini Blinis con burro nocciola montata
agli agrumi e caviale "Asetra" e calice di ballicine

Antipasti

Zuppa di cipolle in cocotte
con cacio cavallo padalico, uova fritte e tartufo nero pregiato
Battuta di Gambero Rosso con mousse di burrata di Paestum,
gel di limoncello, salsa Red gold e cialda di riso croccante al sapore di mare

Primo

Risotto ai funghi porcini con fonduta di castelmagno,
Porcini grigliati e Crumble ai profumi di bosco

Secondo

Tataki di Tonno rosso frescos con maionese speziata,
verdure arrostiti e riduzione di vin brulé

Dolce

Cremona di Ricotta, amarene sciroppate, nocciole tostate
e cialda di cioccolato fondente

Calice di ballicina per brindisi della mezzanotte
Catechino e Lenticchie

