



Cenone di San Silvestro 2018/2019

Tartare di salmone selvaggio Sokeye Alaska
con carpaccio di finocchio granella di pistacchi ,limoni naturali

Gamberi in tempura, su vellutata di patate viola

Risotto alla vaniglia con scampi e bisque di crostacei

Ravioli di spigola all'extravergine del sebino e brunoise di podoro

Crostacei al vapore con piccolo pinzimonio e maionese allo zenzero
(scampi gamberi e astice)

Bonnet (dolce al cucchiaio a base di caffè, cioccolato e amaretti)

Brindisi di mezzanotte

Panettone artigianale

frutta fresca e secca della tradizione

Caffè

In tarda serata

il cotechino con le lenticchie

sempre di buon auspicio per un prospero e sereno nuovo anno

Euro 95,00 a persona

vino escluso