

VIGILIA DI CAPODANNO

MENU

Entrée

Amouse bouche Mini Blinis con burro nocciola montato
agli agrumi e caviale "Asetra" e calice di bollicine

Antipasti

Zuppa di cipolle in cocotte
con cacio cavallo podolico, uovo fritto e tartufo nero pregiato
Battuto 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 fuentes con maionese speziata,
verdurine arrostiti e riduzione di vin brulée

Dolce

Cre moso di Ricotta, amarene sciropate, nocciole tostate
e cialda di cioccolato fondente

Calice di bollicina per brindisi della mezzanotte
Cotechino e Lenticchie





NEW YEAR'S EVE MENU

Entrée

Amouse bouche Mini Blinis with hazelnut butter whipped citrus fruit
and 'Asetra' caviar and glass of bubbles

Starters

Onion soup in cocottecon with podolico horse cheese, fried egg and black truffle
Red Prawn Battuto with Paestum burrata mousse, limoncello gel,
Red gold sauce and crispy sea-flavoured rice wafer

First Course

Porcini mushroom risotto with castelmagno cheese fondue,
grilled porcini and forest-flavoured crumble

Main Course

Fuentes red tuna tataki with spicy mayonnaise, roasted vegetables
and vin brulée reduction

Dessert

Ricotta cream cheese, black cherries in syrup, roasted hazelnuts
and dark chocolate wafer

Glass of bubbly for midnight toast
Cotechino and Lentils

