

MENU CENA SAN SILVESTRO 2024

Amuse Bouche

- *Blinis al carbone vegetale, salmone al gin tonic e maionese leggera al pepe sansho*
- *Cialda croccante, spuma di lenticchie e cotechino vaniglia*

Antipasti

- *Terrina di pesce in gelatina, gel di mele di montagna e fior di sambuco, caviale Asetra*
- *Torchon di foie gras, tartufo nero e chutney all'albicocca e vaniglia, pan brioche*

Primi piatti

- *Riso Carnaroli, spuma di salmerano alpino affumicata, agretti e cialda al peperone*
- *Bottoni di piccione royale, tartufo nero pregiato, ristretto di funghi e pino mugo*

Secondi piatti

- *Morone oceanico, verdure di stagione in crema e il loro brodo ristretto*
- *French rack di cervo, cavolo nero, pera con essenza alla senape*

Dessert

- *Torta La Provvidenza di Alessandro Manzoni*

Acqua, Caffè, 1 bottiglia Champagne Brut Reserve Charles Heidsieck a coppia

€ 300.00 per persona iva inclusa

DINNER MENU DECEMBER 31st 2024

Amuse Bouche

- *Charcoal blinis, salmon with gin and tonic and light mayonnaise with sansho pepper*
- *Crispy wafer, lentil foam and vanilla cotechino*

Starters

- *Fish terrine in jelly, mountain apple and elderflower gel, Asetra caviar*
- *Foie gras torchon, black truffle and apricot and vanilla chutney, brioche bread*

First courses

- *Carnaroli rice, smoked Alpine char foam, agretti and pepper wafer*
- *Royal pigeon buttons, prized black truffle, mushroom and mountain pine reduction*

Second courses

- *Oceanic morone, seasonal vegetables in cream and reduced broth*
- *Deer French rack, black cabbage, pear with mustard essence*

Dessert

- *La Provvidenza cake by Alessandro Manzoni*

Water, Coffee, 1 bottle of Charles Heidsieck Champagne Brut Reserve per couple

€ 300.00 per person