

31.12.2022

CENONE DI CAPODANNO

Aperitivo a tavola

Cubo di salmone marinato al Mojito

—

Gambero croccante con crema di avocado

—

Battuta di Fassona in punta di coltello
e fiori di capperi

—

Gelatina di melone invernale e culaccia
stagionata al pepe nero

—

Ricotta di Dozza con caviale di olio EVO
Blend Blu su blinis di grano saraceno

Cena

Gli gnocchi alle patate di Budrio

mantecati alla fonduta di Parmigiano
Reggiano Vacche Rosse 36 mesi
e tartufo nero

Il branzino del Mar Mediterraneo

cotto sulle squame servito con
mouseline di patate aromatiche, coste
gratin, salsa al Pinot Grigio e caviale
di aceto balsamico tradizionale

Il vitello

lombetto in olio cottura accompagnato
da rosti di zucca in carrozza, cime
di rapa cremose e funghi

Il dolce affumicato

Crema Brulèe al sigaro toscano
caramellata allo zucchero bruno, gelato
al rum bianco e terra di rosmarino

Brindisi di mezzanotte

Varignana's cake

Veli di biscuit all'olio farciti con crema
diplomatica, frutta fresca, cialde
di cioccolato e meringhe