



Cenone di Capodanno

Benvenuto dello chef

Crackers d'aria e caviale di tartufo

Tartelletta di pasta brick, sfera
di gambero rosso e gelatina allo champagne

Tacos di mais, avocado, tonno e basilico

Antipasti

Astice blu della Bretagna, caviale oscietra

Gel di bisque e spuma di bernese al dragoncello

Primo

Risotto al melograno, scampo, cedro e erba ostrica
e trippa di baccalà soffiata

Secondo

Branzino pescato farcito al tartufo nero pregiato,
salsa al franciacorta e topinambur croccante

Pre Dessert

Mela granny smith in 3 consistenze e zabaione alla birra

Dessert

Sfera di cioccolato al latte, spuma al caffè
e cremoso al pistacchio di bronte

€ 250 per persona