



Cenone di S. Silvestro

Drink di benvenuto

Carpaccio di salmone affumicato con finocchi
e spicchi di arancia

Brioche salata con salmone e mousse di
robbiola aromatizzata all'aneto

Spicchio di gorgonzola con sfoglia al pane sardo

Gaspacio di cetriolo e lime

Tagliere di prosciutto crudo 24 mesi accompagnato
da burratina pugliese e pomodorini di icilia

Cannellone di pasta fresca farcito con
ricotta di pecora e spinaci con passato di
pomodoro partenopeo e gocce di parmigiano

Riso Carnaroli alla Norvegese con gamberie uova di caviale

Filetto di vitello bardato al bacon contornato
da purea di sedano rapa

Gamberoni del mediterraneo al sale con cubo di patate
al profumo di rosmarino

Sorbetto di limone
Dolci di natale al mascarpone

Cotechino e Lenticchie

70€ A PERSONA
vino 1 bottiglia per 4





Buffet della Vigilia

Isola di salatini dello chef
pizzette, salasini, olive ascolane

Quiches alla Pasqualina

Brioche salata al prosciutto

Panini al latte farciti misti

Cous cous all ortolana

Riso carnaroli ai formaggi

Veldure miste

Affettati nostrani

Pennette all'arrabiata

Cotechino e lenticchie

Drink e Flout a fine anno

35€ A PERSONA