



New Year's Eve Red Carpet Menu

Amuse bouche

Babaganush e melanzana a cubetti, olio al rosmarino e liquirizia in polvere;
Flan di zucca, fonduta di Parmigiano e tartufo fresco.

Antipasti

Cotechino con crema di lenticchie e gremolada;
Ceviche di ricciola, leche de tigre, cipolla marinata, arachidi e coriandolo

Primi

Risotto ai frutti di mare, salsa d'ostrica e scaglie d'oro;
Agnolotti mantecati con pecorino e riduzione di vino rosso.

Sorbetto mela verde e Calvados

Secondo

Cube roll di black angus con mash di patate e indivia grigliata con jus di manzo.

Oppure in fase di prenotazione

Branzino con mash di patate, pomodori confit, clorofilla di basilico e polvere di olive.

Dolce

Panettone e pandoro con crema al mascarpone

Vini a scelta tra:

Ribolla Gialla Colli Orientali Del Friuli Doc - Le Vigne Di Zamò
Negroamaro Salento Igp (Bio) - Trullo Di Noha

Bridalisi di mezzanotte

Prosecco Treviso Doc - Ronco Belvedere