L'Ultima Emozione dell'Anno

CENONE SAN SILVESTRO

Benvenuto dello Chef

Piccole espressioni di mare e di terra,
con verdure in pastella, pettoline al cavolfiore
e focaccia artigianale.

Antipasti

Strudel di salmone
Con spinaci e bufalina, avvolto in una croccante
crosta di sesamo.

Bombette di mare
Di pesce spada e gambero al Martini Rosso,
su vellutata di patata dolce e delicata nota di liquirizia.

Flan di cime di rapa
Con calamaro spillo e i profumi della tradizione mediterranea.

Tonno scottato al Franciacorta
Con alghe wakame e salsa bernese.

Primi Piatti

Risotto Riserva Tenute San Massimo
Al limone, con Soubise di riccia, crudo di gambero rosso
e caviale Beluga.

Panciotti al porcino
Con fonduta di Provolone del Monaco, salsa bruna
e omoni iberico disidratato.

Secondo Piatto

Cubotto di ricciola pil – pil
Adagiato su crema allo zafferano e vaniglia, accompagnato da
leché de tigre, pralina di riso allo zafferano e tartufo,
con asparago bianco al burro di Normandia.

Dessert

Il dolce della tradizione
Una conclusione dedicata ai sapori autentici
della pasticceria tradizionale.