
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 crostacei, 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
leche 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.