

Da un anno all'altro

Gran Galà di San Silvestro / Il menù di degustazione /



"fumi di mare"

ostrica con crema di prosciutto ed acqua di mare affumicata

"cannolo croccante"

di pane con crema di ricotta di bufala, ventresca di tonno e lardo

"dolce e amaro"

cicoria amara con pomodorino candito, mela e crema di pistacchio

"nel blu"

astice blu, gnocchetti ai cipollotti e dadone
(formaggio blu erborinato Piandelmedico)

"in ... bue"

scalinata di bue con crema di latte, salsa creen e verza

"limone & limoni"

carneroli vecchio clone all'olio e crema di bergamotto con limone e ... limoni (*di mare*)

"ovviamente ... acidi"

tonnarelli di melograno con crostacei, salsiccia, broccoletti e castagne arrostate

"il mediterraneo in qua ed in là"

pagro, wasabi, patate arrostate e salsa all'aglio

"sensi in volo"

germano reale sfregato alle spezie con broccoletti,
salsa dolceforte e rape glassate in bianco

"un anno da ricordare"

sorpresa nel dolce di mezzanotte

e dopo la mezzanotte ... Cappuccino di cotechino e lenticchie



La Contessa

Il costo del menù di degustazione
sarà di 110 euro a persona - escluse
le bevande. Sarà possibile accedere
ad una degustazione di vini esclusivi
oppure scegliere dalle carte. Grazie