

A BRAND NEW YEAR

2024

UNA FESTA SCINTILLANTE

## *Menù di San Silvestro*

### *Degustazione di antipasti*

Gambero viola dell'Atlantico al pepe di Sichuan, blu di bufala e composta di pere

Scaloppa di foie gras caramellata con spuma di patate al cioccolato bianco e Calvados

Uovo selvaggio 62° con crema di topinambur, fonduta di Castelmagno d'alpeggio e tartufo nero di Norcia

*In abbinamento: Alsace Willm Crémant d'Alsace*

\*\*\*

Risotto Carnaroli "Riserva Gallo" con scampi irlandesi, crema di stracciatella e germogli di pisello

*In abbinamento: Ferruccio Sgubin, Collio Sauvignon*

\*\*\*

Filetto di manzetta prussiana in crema di lenticchie brasate e salsa d'arrosto ai frutti rossi

*In abbinamento: Le Corne, Valcalepio DOC Forte Terra*

\*\*\*

Cremoso al cioccolato al latte e biancomangiare alla mandorla, zabaione caldo al Marsala e crumble di noci e cannella

Brindisi di mezzanotte

*Bortolomiol Bandarossa, Valdobbiadene DOCG*

\*\*\*

Acqua, caffè e vino in abbinamento