



# Le mille e una notte

CAPODANNO  
2019

## Menu di San Silvestro

---

Amuse-bouche di pan brioche con pralina di foie gras,  
riduzione di mandarino e polvere di maggiorana

—

Saint-Jacques alla provenzale con crema di cavolfiore,  
polvere di capperi di Pantelleria e limone

—

Raviolo ripieno all'astice canadese, crema di burrata,  
cicoria e burro ai mirtili

—

Carnaroli e lenticchie rosse di Castelluccio con  
Parmigiano Reggiano 30 mesi, cotechino cremonese e  
melograno

—

Ricciola alle mandorle grezze, crema parmentier, nero di  
seppia e lampone crispy

—

Morbido con biscuit al ribes rosso e crema di mascarpone  
alla vaniglia del Madagascar, glassato al fondente

—

**Cenone alle ore 21**

**Prenotazione obbligatoria**

---