

CENONE DI CAPODANNO 2025

Aperitivo

Spritz e Bollicine:
Villa Franciacorta Brut Mon Saten

Ostriche e caviale

Sfoglia croccante
con manzo piemontese,
pecorino e perlage di tartufo

Le Tartare:
Tonno all'arancia - Salmone e avocado
Gambero e mela renetta

Hummus di ceci
con emulsione di olio, lime e bottarga di muggine

Spuma di cotechino e polenta

Selezione di salumi e formaggi:

Jamón Serrano - Culatello di Zibello - Bresaola Livignasca

Nocette di Parmigiano Reggiano, Bitto, Stravecchio Livigno

Guancia di bue confit

Bignè craquelin con pecorino allo zafferano

Frutta esotica

A tavola

Primi

Tortellone artigianale ripieno di bufala,
con salsa rustica di ciliegini e croccante di pistacchi al sale

Paccheri ripieni di pesce,
blinis di patate affumicate e olive Kalamata

Vino: Azzesu - Vermentino di Sardegna D.O.C

Secondi

Catalana tiepida di gamberone carabineros
con spicchi di pompelmo rosa marinati al gin

Lombatina di vitello arrostito a bassa temperatura
con scaloppa di foie gras e lamelle di tartufo nero,
servita con purea di patate violette

Vino: Mazer- Valtellina Superiore Nino Negri D.O.C.G Nebbiolo

Dessert

Tentazione

Mango, crumble di cioccolato bianco e mandorle tostate

Vino: Moscato Giallo Trentino D.O.C

Finale per festeggiare
Lenticchie fortunate con zampone,
fantasie di panettone e pandoro artigianale