



## Menu Capodanno 2023

### Entrée di benvenuto

Grana Padano 36 mesi, croccante di sesamo e noci (1, 7, 8, 11)

### Antipasti

Alici fritte, mousse di mozzarella di bufala campana DOP, corallo nero, polvere di lamponi (3,4,7)

Tartare di tonno rosso, uovo ai semi di Goji marinato, asparagi verdi, maionese al gin (3,4)

### Primi piatti

Risotto alla bisque di crostacei, guancialetto croccante, gambero rosa flambé (2,9)

Ravioli ripieni di ricotta di pecora al lime, ragù di anatra, noci pecan tostate (1,3,7,8,12)

### Secondo piatto

Pluma iberica con lardo al profumo di rosmarino, fonduta di Castelmagno, pak choi glassato al miele di castagno (7,9,12)

### Dessert

Pan brioche caramellato, gelato fiordilatte mantecato al momento, coulis di cachi, crumble di sbrisolona (1,3,7,8)

### E per finire...

Frutta fresca e secca di stagione, canditi e flute di prosecco di Valdobbiadene (7,8)

Acqua, Caffè

**80 €**

#### LEGENDA ALLERGENI:

(Di fianco ad ogni piatto i numeri dell'allergene corrispondente)

1 Cereali con glutine, 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3 uova e prodotti a base di uova, 4 Pesce e prodotti a base di pesce, 5 arachidi e prodotti a base di arachide, 6 soia e prodotti a base di soia, 7 Latte e prodotti a base di latte, 8 Frutta a guscio e prodotti derivati, 9 sedano e prodotti a base di sedano, 10 senape e prodotti a base di senape, 11 sesamo e prodotti a base di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Note: \* Prodotti per uso da crudo vengono da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -20°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004.

\*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.



## Menu Capodanno 2023 Vegetariano

### Entrée di benvenuto

Grana Padano 36 mesi, croccante di sesamo e noci (1, 7, 8, 11)

### Antipasti

Carciofi violetta fritti, mousse di mozzarella di bufala campana dop, corallo nero, polvere di lamponi (3,7)

Tartare di zucca confit al profumo di timo, uovo ai semi di Goji marinato, asparagi verdi, maionese al gin (3)

### Primi piatti

Risotto mantecato al Castelmagno, castagne, riduzione al Porto (7,12)

Ravioli ripieni di ricotta di pecora al lime, tartufo nero dell'appennino tosco-emiliano, noci pecan tostate (1,3,7,8)

### Secondo piatto

Tarte tatin ai finferli, crema al taleggio di malga, chips di patate dolci, pak choi glassato al miele di castagne (1,3,7)

### Dessert

Pan brioche caramellato, gelato fiordilatte mantecato al momento, coulis di cachi, crumble di sbrisolona (1,3,7,8)

### E per finire...

Frutta fresca e secca di stagione, canditi e flute di prosecco di Valdobbiadene (7,8)

Acqua, Caffè

80 €

#### LEGENDA ALLERGENI:

(Di fianco ad ogni piatto i numeri dell'allergene corrispondente)

1 Cereali con glutine, 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3 uova e prodotti a base di uova, 4 Pesce e prodotti a base di pesce, 5 arachidi e prodotti a base di arachide, 6 soia e prodotti a base di soia, 7 Latte e prodotti a base di latte, 8 Frutta a guscio e prodotti derivati, 9 sedano e prodotti a base di sedano, 10 senape e prodotti a base di senape, 11 sesamo e prodotti a base di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Note: ° Prodotti per uso da crudo vengono da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -20°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004.

\*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.