

Cena di Capodanno

Aperitivo di Benvenuto

Gran Cuvée Bianca Brût Villa Rinaldi | Metodo Classico | Millesimo 2017 | Sboccatura 2022

20

Cocktail di astice blu in salsa corallo A: 2-4-9

Gran crudo di mare A: 2-4

Ostrica Fine De Claire, gambero rosso di Mazara, tartare di ricciola, carpaccio di salmone

Risotto allo Champagne con scampi del Mediterraneo e punte di asparagi A: 1-2-7-12 *

Tortello reale, morbido d'uovo e tartufo di stagione A: 1-3-7-12

Rombo chiodato con nage al Sauternes e verdure tornite A: 4-7-9-12

Filetto di Rubia Gallega, patate fondenti, broccolo mandorlato e riduzione al Merlot A: 8-12

Flûte di Sgroppino al limone A: 12

Dacquoise al pistacchio A: 1-3-7-8

Delizie di Mezzanotte / Midnight Buffet

Lenticchie di buon augurio con cotechino, frutta secca e i dolci della tradizione A: 1-3-7-8

24

Selezione di Vini

DEISPANTA 2022 | VERMENTINO DI GALLURA DOC SUPERIORE | CANTINE CANU | LUOGOSANTO

ROCCA RUBIA | CARIGNANO DEL SULCIS DOC RISERVA 2020 | CANTINA SANTADI | SANTADI (CI)

FERRARI PERLÉ BRÛT | TRENTO DOC | FERRARI SPA | TRENTO