CENONE SAN SILVESTRO 2026

Benvenuto dello Chef /Chef welcome

Carpaccio di ricciola, gambero rosso, mandarino, olio Evo, perle di aceto di mele

Amberjack carpaccio, red shrimp, mandarin, extra virgin olive oil, apple cider vinegar pearls

Tentacolo di polpo in tempura su crema di rape, cipolla caramellata e nocciole tostate

Octopus tentacle in tempura on turnip cream, caramelized onion, and roasted hazelnuts

Primi piatti/ First Courses

Risotto Carnaroli mantecato all'olio Evo, zafferano, carciofo croccante e polvere di olive nere

Carnaroli Risotto creamed with extra virgin olive oil, saffron, crispy artichoke and black olive powder

Raviolo ripieno di astice, ristretto di crostacei, crema di sedano rape e olio al limone

Raviolo stuffed with lobster, crustacean strained, celeriac cream and lemon oil

Secondo piatto/ Main Course

Filetto di branzino in crosta di patate, foglie di bietola e salsa al limone

Sea bass fillet in potatoes crust, chard leaves and lemon sauce

Dessert

Sorbetto al mandarino

Mandarin sorbet

Diamante al cioccolato bianco, mousse alla mandorla, inserto al mandarino e crumble bianco, velo dorato

White chocolate diamond, almond mousse, mandarin cream and white crumble, gold veil

Lenticchie e cotechino

Lentils and cotechino

VINI INCLUSI

FRANCIACORTA BRUT DOCG, ENRICO GATTI

GIANCOLA SALENTO IGT MALVASIA BIANCA, TENUTE RUBINO

PERRIER-JOUET GRAND BRUT, FRANCE

COSTO € 130 A PERSONA


MASSERIA SANTO SCALONE