l'Enda del Nuovo Anno

UN VIAGGIO GASTRONOMICO



Amuse-Bouche con calice di benvenuto



TATAKI D'INVERNO

Tonno tataki, granita allìarancia, fondo di manzo e cicorietta saltata

IL FUSION CON LA TRADIZIONE

Baccalà, lenticchie, consommé di Cappone e cialda di wasabi

SINFONIA DI MARE E SPEZIE

Ceci speziati, gambero marinato al melograno, polpo alla plancia e cappasanta brasata

RISOTTO DEL MARE TOSCANO

Risotto al cavolo nero, trippettina di seppie, bottarga e limone sweet & sour

RAVIOLO DELLE ONDE

Raviolo alle alghe, branzino alla griglia, salsa Champagne ed il suo crumble

ARMONIA DI PESCATO E BOSCO

Filetto di pescato su pure di porcini, romana gratinata ed il suo fondo agli agrumi

DOLCE NOTE DI FINE ANNO

Piccola pasticceria in degustazione

125

Aperitivo di benvenuto incluso acqua caffe incluso brindisi del nuovo anno incluso Vino escluso





