

PÀLATO

1 Gennaio 2019

Pranzo di Capodanno

Entrée di benvenuto con bollicine

Veli di maialino da latte con sakura di verdure croccanti con medaglione di formaggio e spuma di caprino

Carpaccio di pesce spada affumicato con crostini, misticanza e burro all'arancia

Selezione Carnaroli con guanciale di tonno e salmone

Rossi con mozzarella di bufala campana, pomodoro e basilico su vellutata di brasato di manzo

Plat à tarte di salmone con orata al pesto su crema di patata viola e terriccio d'uovo

Crostata di frolla alle mandorle con mousse tiramisù, crumble e coulis di zabaione

Vini TENUTE EMÉRA

Frutti di mare € 15,00

Menu € 50,00 per persona