

# CAPODANNO 2018

“UN ANNO DA RICORDARE”

*Delicatezze e bollicine per iniziare*

## L'ANTIPASTO

“Il mare”

Tonno rosso del Mediterraneo marinato all'essenza di bergamotto e basilico Thai  
Gamberi di Mazara del Vallo con noci di cocco in due consistenze  
Chipirrones all'aceto balsamico di Modena

“La terra”

Cubo di vitello fassona macelleria Oberto, chips di patate al tartufo e caviale di Rosmarino  
Prosciutto crudo di cervo e mini-tigella morbida  
“Pintxo” guancia e gorgonzola di capra

## IL PRIMO

“Rosso”

Raviolone all'Astice, la bisque di crostacei e il croccante di pane nero ai semi di zucca

“Tradizione”

Riso Carnaroli al salto ossobuco di vitello e toma d'alpeggio

## IL SECONDO

“Cod”

Baccalà “Giraldo” in oliocottura, foglie di basilico alla cannella e verdure croccanti

“Pig”

Trancio di maialino iberico “Blazquez” laccato al miele e timo e patate fondenti

## IL DESSERT

“Croccante”

Bavarese al cioccolato “Domori” chips di pere e crema di lamponi

**A PERSONA 90 EURO COMPRESO BEVANDE**

In abbinamento una selezione di bollicine, vini rossi e bianchi scelti dal nostro sommelier

Possibilità di cenare tutta la sera con Champagne Yannick PrevotEAU

(110 euro a persona per tutto il tavolo)

**Aperitivo alle 20.30, cena e a seguire Dj Set per ballare fino a notte fonda**