



CENONE DI CAPODANNO 2022/2023

FLUTE DI BENVENUTO: *CASTALDI BRUT FRANCIACORTA*

servito con *“Pan brioche grill con mousse di baccala’ mantecato, perle di soia”*

PRIMO ANTIPASTO

MINI TARTARE AL TARTUFO CONDITA OLIO E SALE

MINI TARTARE CON FOIS GRAS E CALVADOS

CARPACCIO DI ANGUS ARGENTINO CON MELOGRANO
E GOCCE DI CREMOSO DI ZUCCA

PALETA IBERICA DI PATANEGRA CON “PAN Y’ TOMATE”

TARTARE DI SALMONE CON MANGO E PASSION FRUIT

SECONDO ANTIPASTO

FIORE DI ZUCCA RIPIENO DI RICOTTA E PESTO DI BASILICO SU
ZUCCHINE A DADINI, PINOLI E UVA SULTANINA

FLAN DI MELANZANE VIOLA, FOIS GRAS E VANIGLIA,
SU VELLUTATA DI ROBIOLA E ACETOSELLA

CICORIA SALTATA IN OLIO EVO SU PUREA DI FAVE

PROVOLETA ALLA PLANCIA CON SALSA CHICMICHURRY

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLA MILANESE

RISOTTO “ PUPI”
(IL RISOTTO DEL CAPITANO, ALLA MILANESE CON RAGU’ DI ENTRANA
DI VITELLO)

CALAMARATA CON ROMBO, CARCIOFI E POMODORINI GIALLI



SECONDI PIATTI

FILETTO DI ANGUS ARGENTINO CON FUNGHI CARDONCELLI GRILL

FILETTO “ PUPI” CON RIDUZIONE al CHIANTI “PUPI” E FAGIOLINI SALTATI
CONTROFILETTO DI ANGUS ARGENTINO CON SALSA AL TARTUFO E SPINACI

RIBEYE DI ANGUS ARGENTINO

ENTRANA DI VITELLO

CHATEAUBRIAND DI FILETTO ARGENTINO + 80 €.
(600 gr. per due persone) servita con salsa chimichurry e bernese

WAGYU U.S.A. CUBEROLL. + 40 €.

WAGYU GIAPPONE RIBEYE . + 70 €.

DESSERT

BAVARESE AI CACHI, SBRISOLONA DI PANETTONE TOSTATO E SALSA AL LITCHI

.....A SEGUIRE LENTICCHIE E COTECHINO

MENU DI CAPODANNO

COSTO A PERSONA € 130 (Vini esclusi)

*(il costo include il coperto, 4 portate a scelta (una per tipo),
il dessert, acqua e caffè)*