



CENONE DI CAPODANNO 2023/2024

WELCOME DRINK : *CASTALDI FRANCIACORTA ROSE'*

“ Baba' all'arancia con mousse di salmone affumicato e perle di salmone ”

ANTIPASTI

MINI TARTARE AL TARTUFO CONDITA OLIO E SALE

PALETA IBERICA DI PATANEGRA CON “PAN Y TOMATE”

FLAN DI FUNGHI CARDONCELLI, FONDUTA DI ZOLA E PORRI FRITTI

PETALI DI SALMONE MARINATO ALL'ANETO

CON SCALOPPA DI FOIS GRAS E CHICCHI DI MELOGRANO

*GAMBERONI ARGENTINI ALLA MILANESE, CRUMBLE DI AMARETTI, SU
CREMA DI FAVE E CICORIA*

PRIMI PIATTI

RISOTTO “ PUPI”

(IL RISOTTO DEL CAPITANO, ALLA MILANESE CON RAGU' DI ENTRANA DI VITELLO)

*CASONCELLI FRESCHI SALTATI CON BURRO ALLA SALVIA, GRATTUGIATA DI
PROVOLETA DOLCE*

*PACCHERI AI TRE POMODORI CON TARTARE
DI SCAMPI AL LIME E BASILICO*



SECONDI PIATTI

FILETTO DI ANGUS ARGENTINO CON BIETA, PINOLI E UVA SULTANINA

FILETTO “ PUPI” CON RIDUZIONE al CHIANTI “PUPI” E CUORE DI CARCIOFI FRITTI

*CONTROFILETTO DI ANGUS ARGENTINO, SALSA AL PORTO
E TARTUFO, SPINACI AL BURRO*

RIBEYE DI ANGUS ARGENTINO CON PATATE AL FORNO

ENTRANA DI VITELLO CON PATATE AL FORNO

*CHATEAUBRIAND DI FILETTO ARGENTINO + 50 €.
(600 gr. per due persone) servita con tris di salse*

WAGYU U.S.A. CUBEROLL CON PATATE AL FORNO + 50 €.

WAGYU GIAPPONE RIBEYE CARCIOFI ALLA ROMANA + 80 €.

*TRANCIO DI BRANZINO ALLA PLANCIA CON BOUQUET DI VERDURE
DORATE, CREMOSO ALLO CHAMPAGNE*

DESSERT

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO CON SBRISOLONA, LAMPONI E MIRTILLI IN SALSA

.....A SEGUIRE LENTICCHIE E COTECHINO

MENU DI CAPODANNO

COSTO A PERSONA €. 130 (Vini esclusi)

*(il costo include 3 portate a scelta (una per tipo),
il dessert, acqua e caffè')*