

Capodanno 2025

# Botinero

## CASTALDI BRUT ROSE' FLUTE DI BENVENUTO

Servito con bigne' farcito con ricotta di bufala e acciughe del Cantabrico, lime e granella di pistacchio

## ANTIPASTI

Gamberoni argentini infornati su crema di cavolfiore, uova di salmone e gocce di pesto di uvette e pinoli.

Flan di zucca al profumo di vaniglia, cicoria marinata allo yuzu e the verde, veli di paleta iberica

## PRIMO

Riso carnaroli Riserva San Massimo con rombo chiodato, cime di rapa e stracciatella fresca

## SECONDO

Tournedos di filetto argentino servito con zabaione allo champagne e carciofi alla giudia

## DESSERT

Mousse di castagne profumata al rosmarino, ricoperta con salsa ai lamponi, su crema inglese alla vaniglia

**....e dopo la mezzanotte cotechino con lenticchie**

**COSTO A PERSONA € 130 (vini esclusi)**

cena e a seguire nel dehors con D.J. Music fino alle ore 2.30