

Capodanno

2026

Botinero

"CASTALDI Brut Franciacorta"

Flûte di benvenuto

...servito con piccolo bigné' farcito con salmone norvegese e caprino, gocce di maionese alla vodka

Calamario scottato alla plancia, farcito con mousse di melanzane viola e vaniglia, su fonduta di zucca gialla e basilico

Soufflé' ai funghi cardoncelli e Zola dolce D.O.P. crema di fave e veli di paleta iberica

Riso "Gran Riserva San Massimo" con gamberi argentini, broccoli e tartufo nero

Tataki di filetto argentino servito su cremoso di patate e zafferano, riduzione al Madeira

Sfera al cioccolato glassata ai lamponi, crumble di panettone grill e salsa al mandarino

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

COSTO A PERSONA € 120 (Bevande escluse)