

Menù San Silvestro 2011

Ostrica Fin de Claire con brindisi di benvenuto Franciacorta "Prima Cuvé" Monte Rossa

Antipasto

Sformato di broccoli romaneschi con gamberoni di Santa Margherita Ligure flambati al Bas Armagnac XO su vellutata Parmantier

Primo piatto

Ravioloni chiusi a mano ripieni di cernia in corallo d'aragosta, concassé di pomodoro fresco e trevigiana tardiva croccante

Secondi piatti

Filetto di Pesce San Pietro in panure di tartufo nero, lenticchie di Castelluccio di Norcia e guancialetto tostato

Petto d'anatra al porto rubino con carciofi d'Albenga ed anacardi

Dolce

Soufflé di cioccolato fondente "Claudio Corallo" con interno pralinato e gelato di marroni

Vini

Collio Ribolla Gialla vendemmia 2009 Vignaiolo Matijaz Tercic

Vigneti delle Dolomiti rosato "Vin dei Molini" vendemmia 2010 Vignaioli Pojer e Sandri

Per il dolce

Sherry Pedro Jimenez "Murillo" centenary selection Emilio Lustau

Brindisi

*Champagne Cuvée Brut Premier Louis Roederer
La serata sarà accompagnata da musica dal vivo*

Euro 130,00