

CAPODANNO2022

Menu Degustazione

“PANTA REI”

Benvenuto dello Chef: amuse bouche, stuzzichini ed omaggi accompagnati ad un calice di Prosecco Superiore Extra dry Valdobbiadene D.O.C.G – Drusian

Antipasti

Uovo a 63°, pasta kataifi, crema all’aglio nero e tartufo bianco delle Crete Senesi.

Cappesante dorate, funghi maitake, terra di malto tostato, crema di funghi porcini e tartufo nero.

Primi Piatti

Risotto Acquerello al nero di seppia, burro affumicato, calamaretti spillo, aria di finocchietto.

Raviolo ripieno di Wagyu, anguilla scottata, caviale, gel di licheni e tartufo bianco delle Crete Senesi.

Secondi piatti

Trancio di dentice al naturale, salsa beurre-blanc, olio al plancton, lenticchie germogliate.

Mela condivisa: succo di mela e calvados

Filetto di Cervo al pino, demi-glace al ginepro e radici, crema di sedano rapa e ribes, bietole brasate e tartufo nero.

Dessert

Sfera di mousse alla nocciola, inserto al caramello salato, crumble al cacao, glassa a specchio nera e tartufo fresco.

Piccola pasticceria

Vini in abbinamento/Wine Paring

Riesling Trocken 2020

Mosel

Aubry Le Nombre d'Or Brut Millésime 2013

Montagne de Reims

Pinot Nero "Vigna S.Urbano" 2015 Hoffstatter

Tramin- BZ

Brunello di Montalcino Riserva "Le macchiarelle" 2011

Tenuta Fanti- Montalcino- SI

Vinsanto del chianti classico D.O.C. del Vigneto "La casuccia" 2015

Castello di Ama – Gaiole in Chianti- SI