



RISTORANTE

Menù cenone di San Silvestro

Stuzzichino di benvenuto ed aperitivo:

Bocconcino di salmone marinato e affumicato, agrumi e crema di zenzero.

Valdobbiadene Prosecco Sup.Docg Millesimato Bellussi 2017 -TV

Antipasti

La quaglia: il petto glassato al vin santo, la sua coscetta croccante, fois gras, cavolo nero e il suo uovo.

Spuma di patate viola, soffice di cipolla rossa di Certaldo, scampo scottato e tartufo bianco.

In abbinamento: Grappoli del Grillo 2015 Marco De Bartoli Marsala -TP

Primi Piatti

Ravioli ripieni con stracotto di Chianina, erbe invernali, passata di fagioli zolfini, succo di melagrana e carciofi disidratati.

Taglierini all'uovo, polvere di noci e tartufo bianco.

In abbinamento: Brunello di Montalcino "Vallocchio" 2011 Tenuta Fanti -SI

Secondi piatti

Filetto di Cinghiale cotto a bassa temperatura, salsa di radici, purea di castagne e nido di patate filo.

Noce di Capasanta scottata, caviale del suo corallo, riduzione di topinambur, schiuma al lime e crostacei.

Zampone in crosta, lenticchie in due consistenze.

In abbinamento: Champagne Monmarthe Secret de Famille Première Cru Brut-Ludes

Dessert

Streusel al cacao, cremoso al cioccolato fondente, terra di lamponi e gelato al frutto della passione

In abbinamento: Vin Santo del Chianti Classico Riserva 2009 I Sodi-SI

Pandoro e Panettone tradizionale con Moscato d'Asti "Bricco Quaglia" 2017 -Azienda La Spinetta -AT

Questo menù comprende acqua, caffè e digestivi.

Inizio cena ore 20:00

Costo per persona € 160,00