

Cenone di San Silvestro 2024

Il benvenuto: assortimento di mignon e finger food

- Aperitivo con CHAMPAGNE GOULIN-ROUALET BRUT NATURE -

Animella alla brace, scorzonera, abete, cacomela e China, ciliegia fermentata

Panino di pane brioche all'olio d'oliva farcito con terrina di foie gras e salsa al porto

- RIESLING SAARBURG MOSEL 2021 di Zilliken -

Orzotto con caprino, polline, mela verde, limone salato, origano fresco e nepetella

- LE RIVE 2019 di Suavia -

Bottoni di germano, zucca, rabarbaro Carlotto, brodo da bere di germano e zucca

Uovo con lenticchie e tartufo nero di Norcia

- ROSSO DI MONTALCINO 2022 di Argiano -

Coscia d'oca in confit, melograno, millefoglie di tuberi e le loro salse, broccolo fiolaro

- BAROLO 1961 2016 di Ciabot Berton -

Dessert di San Silvestro 2024

- NES moscato passito di Pantelleria 2022 di Cantine Pellegrino -

La piccola pasticceria finale con il brindisi di mezzanotte

- CHAMPAGNE NICOLAS MAILLART PLATINE 1er CRU -

€ 250,00 a persona compresi acqua, caffè, aperitivo, abbinamenti, champagne di mezzanotte