



la terrazza

Capodanno 2018

Menù

Benvenuto dello chef

Manzetta Maremmana, arachidi, sardella, kalamansi

Bonito, polvere di ananas e pepe della Tasmania, foie gras, sciroppo di senape

Tatin di cipolla ramata, faraona di Bresse,
marroni, cremoso di reggiano riserva vacche rosse

• • •

Tortello con patate di montagna e baccala' iberico,
le sue trippette in salsa amatrice, chips di peperone crusco

Riso Reperso ai pistilli di zafferano,
reale di Fassona Piemontese, ristretto mirepoix

• • •

Ombrina bocca d'oro arrosto,
minestra di lenticchie di Onano, carciofo, spuma di molluschi

Guancia di vitello brasata, cavolo rosso, violette

• • •

Crocante soffiato, lingotto al malaga, cachi, puro Criollo

I vini

"188+" Catarratto Brut - Nino Gandolfo

"COLLIO" DOC Sauvignon 2017 - Polje

"LALUCI" Grillo Sicilia DOC 2017 - Baglio del Cristo di Campobello

"FILLIDE" Sangiovese/Syrah/Alicante IGT Suvereto 2015 - La Fralluca

"CUVEE N. 7" Blanc de Blanc Franciacorta DOCG - Lo Sparviere

Brindisi di fine anno

100 Euro

Inclusi: Selezione di pane, Acqua, Caffè, Coperto

* La cena avrà inizio alle ore 21:00 quando tutti gli ospiti si saranno accomodati

Live DJ Set a partire dalle 24:00