

Cenone di Capodanno

New year's Eve

Certe cose non cambiano mai... Ma le scelte fanno la differenza!
Some things never change... But your choice makes the difference

-Antipasti- Starters

**Brezza di mare:
crudité di gambero rosso di Mazara, tonno,
scampo e capasanta**

The mediterranean raw selection:
Mazara red prawn, tuna, scampi and scallops



**Bue di Carrù appena scottato, puntarelle,
gelée d' uva Corinto, nuvola al lime**

Seared "Carrù" steer with chicory,
Corinto grapes gelée and lime foam



**Crema catalana alla zucca e noci,
foie gras d'anatra e pan brioche**

Pumpkin and nuts crème brûlée with duck foie gras
and pan brioche



**Spaghetti di patata al nero di seppia, baccalà,
essenza al tartufo d' Alba**

Cuttlefish black ink potato "spaghetti" with salt cod
and Alba white truffle essence

-Primi piatti-

First courses

**Paccheri di Gragnano in bisque di crostacei,
gamberi di Mazara al naturale,
germogli di rapa rossa**

**Paccheri pasta cooked in crustacean bisque,
Mazara red prawn and beetroots sprouts**



Ei fu raviolo:

**raviolo aperto di grano arso, cappone,
cavolo nero e crema al bitto**

**Home-made burnt wheat "open" raviolo with capon,
leaf cabbage and bitto cheese cream filling**



Risotto all' ostrica, Champagne e finger lime
Risotto with oysters, Champagne and finger lime



**Spaghettone di farina Kronos, ragout di capriolo,
mirtilli e gocce di yoghurt al lime**

**Durum wheat semolina "Kronos" spaghetti
with venison ragout, blueberries
and lime yoghurt drops**

-Secondi piatti-

Main courses

**L' aragosta in nassa:
caramelle di zuccina e aragosta
con salsa teriyaki, passion fruit e lampone**

Courgettes rolls with lobster filling
served with teriyaki, passion fruit
and raspberry sauce



**Faraona scomposta cotta a bassa temperatura,
caffè, castagne e nocciole del Piemonte**

Guinea fowl cooked in a low temperature with
coffee, chestnuts and Piemonte hazelnuts



**Tempura di baccalà in tre pastelle:
al nero di seppia, zafferano e spinacio
con confettura di pomodoro**

Salt cod tempura in cuttlefish black ink, saffron
and spinach batters with tomato jam



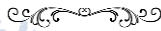
**Pluma di maialino iberico cotta
a bassa temperatura, Porcini, noci di Macadamia,
cipolla rossa di Tropea, salsa alle prugne**

Iberian pork cooked in a low temperature
with Porcini mushrooms, Macadamia walnuts,
sweet Tropea red onion and plum sauce

-Dolci-

Desserts

Macaron al cioccolato, gelatina al gin, sorbetto al caffè
Chocolate macaron, gin aspic and coffee sorbet



Panettone 2.0:
dimenticate la sua forma, ritrovatene il gusto
Mascarpone cheese mousse
with candied fruit sponge cake and vanilla



Blondie di cioccolato sabbiato,
mousse alla zucca e pistacchio
Pumpkin and pistachio mousse on chocolate biscuit



Chiboust al mandarino, gelato al passion fruit,
terra bruciata e kiwi
Tangerine chiboust, passion fruit ice-cream,
chocolate crumble and kiwi

€ 75,00

A persona//per person

Bevande escluse//Beverages not included

Menù a prezzo fisso che prevede la scelta libera in loco
di un antipasto, un primo, un secondo e un dolce, fra i proposti
Fixed price including one starter, one first, one main
and one dessert choosen on spot