

MENU

CAPODANNO 2020

I PRIMI PIATTI

SAGNE CON CARCIOFI IN SALSA DOLCE ALLE ACCIUGHE
E I GAMBERI DI MAZARA FLAMBATI AL BRANDY ITALIANO '88



RAVIOLI DI BRASATO E BORRAGINE CON FONDO BRUNO,
PARMIGIANO 36 MESI E RADICCHIO TARDIVO ALLE MANDORLE



IL VEGETARIANO

I NOSTRI FORMAGGI DELLE VALLI IN FONDUTA CON GLI GNOCCHI
E IL TARTUFO NERO PREGIATO



LA TRADIZIONE

CACIO & PEPE, TONNARELLI CON LA LIMETTA,
ESTREMO NERO DELLA TASMANIA E I FIORI DI ZUCCA

LE PASTE ALL'UOVO INDICATE IN QUESTO MENU SONO TIRATE A MANO DAL NOSTRO CHEF

MENU

CAPODANNO 2020

I SECONDI PIATTI

GALLETTO IN ROLLÉ RIPIENA DI CASTAGNE E PERE
E CIPOLLOTTI GRIGLIATI



GUANCIA DI **MANZO** BRASATA AL VINO ROSSO
CON PATATE BOULANGERE E SALSA AL TARTUFO E SENAPE



MOSCARDINI E ASTICE
IN VELLUTATA DI SEDANO RAPA E LIMONI DELLA COSTIERA



IL VEGETARIANO

ANTICA PARMIGIANA DI CARDI, BIANCA E UMBRA,
LE CHIPS DI TOPINAMBUR E LA CIALDA CROCCANTE



LA TRADIZIONE

ABBACCHIO SCOTTADITO CON PUREA ROMANA
E CICORIETTA DI CAMPO PICCANTINA

MENU

CAPODANNO 2020

I DOLCI

GRAN DESSERT DI CIOCCOLATO
DIVERSI MODI DI DEGUSTARE IL CIOCCOLATO



ZABAIONE CALDO AL PEDRO JIMENEZ
CON MACEDONIA DI FRUTTA SECCA



IL NOSTRO TIRAMISÙ



SEMIFREDDO DI TORRONE DI SCALDAFERRO
CON IL CIOCCOLATO DI AMEDEI
