



NEW YEAR

Menu

ANTIPASTI

Salvia fritta in pastella con maionese al lime

Panzanella di pomodoro e sedano croccante

Sformato di patate al tartufo nero

Vitello tonnato con piccola giardiniera

Cremoso di patate e vongole con lenticchie della tradizione

Mantecato di ceci e gamberetti

Focaccia con cipolla, rosmarino e olive, ciaccia al formaggio

Angolo del territorio: salumi Icam Mercatello e formaggi

Cau&Spada

ANTIPASTO A TAVOLA

Tartare di manzo azienda agricola Mochi con cremoso di ricotta Cau&Spada, mandorle tostate e pere in osmosi alla grappa, citronette all'azoto liquido

PRIMO

Cappelletti di nonna Anna con burro, salvia e sugo d'arrosto al profumo di limone e tartufo nero

INTERMEZZO

Ananas in osmosi

SECONDO

Filetto di manzo ai porcini con riduzione, crema di spinaci e spinaci croccanti

DESSERTS

Panettone artigianale con spuma di mascarpone e amarene di Cantiano

Uva

Bomboloncini

Padellino dolce