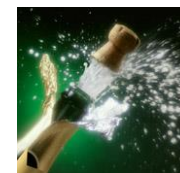




Tanti Auguri buon anno nuovo ! Prosit Neujahr!



Cenone di capodanno 2023-2024

Aperitivo con Finger Food

Ostrica «-Gillardeau » con lime, salmone « Balik » affumicato con blini di grano saraceno, creme fraiche e uova di salmerino, pralina di fegato d'oca con croccante di noci e balsamico, polpettina di tartare di manzo con caviale « Amur Kalua »

Fettine sottili di lombo di cervo con maionese di lamponi nocciole Piemontesi e mirtilli rossi

Variazione di calamaro ripieno con riso al nero di seppie e medaglioni di astice nel suo guazzetto

Cipolla "Cevennes" ripiena di confit di beccaccia con schiuma di patate e tartufo nero di "Norcia"

Taglierini con tartufo bianco di "Alba e uovo di quaglia"

Tagliata di manzo Wagyu giapponese cotta alla brace in forno a carbonella in salsa al vino rosso e pepe "Szechuan" purea di sedano rapa, carciofo gratinato

Variazione di dessert del pompelmo rosa
Crema / spugna / pompelmo marinato / gelato di vaniglia

Prezzo menù a persona: 250 € escluso le bevande

Silvestermenü 2023-2024

Aperitif mit Finger Food

« Gillardeau » Auster mit Limette, geräucherter « Balik » Lachs mit Buchweizenblinis, Creme fraiche und Saiblingseier, Gänseleberpraline mit Nusskrokant und Balsamico Rindstartarbällchen mit Kaviar « Amur Kalua »

Dünne Scheiben vom Hirschrücken mit Himbeermayonnaise, Piemonteser Haselnüssen und kalt gerührten Preiselbeeren

Variation von Calamari gefüllt mit schwarzem Tintenfischreis und Hummermedaillons im eigenen Fond

„Cevennes“ Zwiebel gefüllt mit Confit von der Waldschnepfe im Schaum von Kartoffeln und schwarzem „Norcia“ Trüffel

Taglierini mit weißem „Alba“ Trüffel und Wachtelei

Zwischenrippenstück vom Japanischen Wagyu Rind auf Holzkohle gegrillt in Rotwein-Szechuan-Pfeffersauce, Sellerieknollenpüree, gratinierte Artischocke

Dessertvariation von der rosa Pampelmuse
Creme /Schwamm / marinierte Pampelmuse / Vanilleeis

Menüpreis 250 € pro Person, ohne Getränke

2023-2024 Intrattenimento musicale con Stefano e Marina
2023-2024 musikalische Begleitung mit Stefano und Marina



Tanti Auguri buon anno nuovo ! Prosit Neujahr!

