

SAN SILVESTRO 2021

Amuse Bouche

Capasanta, cacao, melograno
King scallop, cocoa, pomegranate

*

Antipasto

Cannolo di spigola, sedano, melone invernale e Porto rosso
Sea bass cannolo, celery, winter melon and "Porto" red wine

Pressatina di quinto quarto, sashimi di tonno rosso,
maionese al mosto cotto balsamico e radicchio tardivo
*Fifth quarter "pressatina", bluefin tuna sashimi,
mayonnaise with balsamic cooked must and late radicchio*

In abbinamento: Franciacorta Dosaggio Zero Millesimato 2014 "La Fioca"

*

Primi

Bottone cacio e pepe, gambero rosso di Mazzara del Vallo,
clorofilla di salicornia
*Bottone pasta filled with cheese and pepper, red shrimp from Mazzara del Vallo,
salicornia chlorophyll*

Pelusiello "Gerardo di Nola", cinta senese DOP,
gel di dragoncello, spuma di pecorino di Pienza DOP

Pelusiello "Gerardo di Nola", Cinta Senese DOP, tarragon gel, pecorino di Pienza DOP foam

In abbinamento: Chardonnay IGT Toscana "Castiglion del Bosco" 2020

Secondo

Tournedos di Chianina IGP, patata di montagna, pioppini,
Pak-choi, Tartufo nero pregiato di Norcia

*Tournedos of Chianina meat IGP, mountain potato, pioppini mushrooms, Pak-choi,
black truffle from Norcia*

In abbinamento: Brunello di Montalcino DOCG "Castiglion del Bosco" 2015

*

Pre dessert

Cannolo, pistacchio e kumquat

Cannoli, pistachio and kumquat

*

Dessert

Crescendo al cioccolato

Growing up in chocolate

In abbinamento: Moscadello di Montalcino DOC "Tenuta il Poggione" 2020

- € 150.00 -