



CENONE DI SAN SILVESTRO Sapordivino

NEW YEAR'S EVE DINNER

RESTAURANT

31.12.2023

Flute di benvenuto accompagnato da una crema di lenticchie, cotechino croccante e agrodolce d'uva
Welcome flute paring with a cream of lentils, crispy "cotechino" and sweet-and-sour of grapes

Piccola selezione di pane fatto con lievito madre di nostra produzione
Small selection of bread made with our own yeast

Combinazione di polpo, patata viola e gialla, carciofi e caviale di salmone
Combination of octopus, purple and yellow potato, artichokes and salmon caviar

Risotto con caprino ed erbe, ragù di astice, spuma di lime e menta
Risotto with goat cheese and herbs, lobster sauce and lime and mint mousse

Fagottini alla piastra con gamberi ed alghe, mostarda di peperoni e arancia amara ed emulsione di soia
Grilled dumplings with shrimps and seaweed, soy emulsion and peppers and orange mustard

Filetto di branzino in crosta di rabarbaro, soffice di topinambur e gocce di lemongrass
Sea bass fillet in rhubarb crust, tender topinambur and drops of lemongrass

Sinfonia di uve e frutta secca: semifreddo all'uva sultanina con schiuma di uva fragola, crumble alle mandorle, gelato alle nocciole e mousse di arachidi, soffiato al cioccolato e noci, caramello al fior di sale e macaron con torroncino agli anacardi
Symphony of grapes and dried fruit: sultanas semifreddo with strawberry grape foam, almond crumble, hazelnut ice cream, peanut mousse, chocolate and walnut puff, salty caramel and macaron with cashew nougat

Caffè e friandises
Coffee and friandises

Brindisi di mezzanotte
Midnight toast

MENU 5 PORTATE (acque minerali incluse - vini esclusi)
5 COURSES MENU (mineral waters included - wines excluded)
Euro 190,00 a persona | per person