



MENÙ DI CAPODANNO

Ostrica, basilico e crema di patate

*Champagne 'Brut Blanc de Blancs' - France
Ilario Vinciguerra Selection*

Porri, caviale e cioccolato bianco

*Cuvée Prestige Edizione 43 Magnum
Ca' del Bosco Franciacorta*

Risolio astice blu e limoni canditi

*Rosé Extra Brut Magnum
Almerita*

Cappuccino di Mare
con misto di pescato secondo il mercato, aria di mare e taralli

*Valentino Riserva Elena Brut 2014 Magnum
Rocche dei Manzoni*

Esplosione di piccola pasticceria, Oro di Napoli
Il nostro Panettone artigianale

*Vin d'Alsace Riesling 2001
Rolly Gassmann*

Dopo la Mezzanotte
cotechino con lenticchie, frutta fresca e secca

*Rose Pas Dose Metodo Tradizionale Millesimato 2009
Simona Natale*

€290 a persona

