



## 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

