

Menù di San Silvestro 2021

Aperitivo di benvenuto

∞

Acciughe, mandorle, puntarelle e caviale:
Acciughe fritte, puntarelle crude, salsa di mandorle,
caviale Prunier e gel di limone

∞

"Cima" di coniglio fredda:
cotta a bassa temperatura, cavolo rosso marinato, salsa tonnata,
spuma di bagnetto verde

∞

Anolini in brodo:
Anolini ripieni di parmigiano, brodo di bollito misto,
la nostra mostarda di pere

∞

Riso, barbabietola e trota affumicata:
Risotto mantecato al pecorino della Lunigiana, salsa di barbabietola,
battuta di trota di Licciana Nardi affumicata

∞

Cappone arrosto:
Petto di cappone farcito di marroni e foie gras, patè della sua coscia,
cavolo nero, topinambur e funghi

∞

Cotechino e Lenticchie:
Cotechino dell'Antica Corte Pallavicina, cotto a bassa temperatura,
patate colorate e dolci, cialda e salsa di lenticchie, gel di aceto balsamico

∞

Salame di cioccolato:
Cremoso ai tre cioccolati, frolla e nocciole,
crema gelata al whisky

∞

Brindisi di buon anno nuovo:
Il nostro panettone, accompagnato da zabaione caldo
e un calice di spumante

**Prezzo per l'intero Menu, Euro 105,-
Abbinamento di 7 calici di vino Euro 55,-**