

CENA SERVITA

Antipasti

Tomino piemontese lardellato ripieno al tartufo nero avvolto in pasta fillo con miele e rosmarino*

Muffin ai semi di canapa con salsa di mirtillo e semi di lino

Piccola parmigiana di melanzane al ragù di agnello

Cannoncini di tonno affumicato con crema di robiola e caprino ai petali di rosa

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo e mango su crema di zucca*

Prime portate

Tortelloni con capesante e gamberi alla crema di porcini e tartufo su petali di fiordaliso*

Risotto con cuori di carciofo sardo e scaglie di crosta nera con dadolata di bacon crispy

Seconde portate

Cestino di pasta sfoglia con filetto mignon di manzetta con topinambour e ridotto di champagne*

Patate bolognesi I.G.P speziate croccanti e tortino di carote al miele di castagno*

Dessert

Panettone artigianale milanese con soffice crema chantillyOre 02:30:

Cotechino vanigliato di Modena con lenticchie di Castelluccio di Norcia

Vini

Champagne Moet & Chandon Réserve Impérial

Pinot Grigio C.O.F. 2016 Volpe Pasini

Rosso di Montalcino

*I prodotti potrebbero essere congelati

E' disponibile la tavola degli allergeni per la consultazione