



L'AMOUSE BOUCHE DELLO CHEF

ANTIPASTI

CRUDO DI TONNO, GLASSA AL POMODORO,
MAIONESE ALL'ANETTO E FINOCCHIO DI MARE

CARPACCIO D'ANATRA, FONDUTA DI CASIZZOLU E CASTAGNE

PRIMI PIATTI

BOTTONE DI GRANGLONA E CARCIOFI,
CRUDO E COTTO DI SEPPIA, IL SUO FONDO E BOTTARGA DI MUGGINE

RISO FERRARI MANTECATO ALLA ZUCCA,
CARDONCELLI E GUANCIETTA DI VITELLO

SECONDI PIATTI

PAVÈ DI DENTICE, CRUDO DI GAMBERO ROSSO,
SALSA VERMOUTH E ARANCIA E TORTINO DI BROCCOLO

LINGOTTO D'AGNELLO, CAROTINE GLASSATE E MORBIDO DI PATATE E MENTA

DESSERT

CIOCCOLATO E PERE

ESPRESSO

BEVANDE INCLUSE

I VINI CHE ACCOMPAGNERANNO IL CENONE

AMBAT - VERMENTINO DI SARDEGNA DOC DELLE TENUTE SELLA&MOSCA
TANCA FARRÀ - CANNONAU E CABERNET SAUVIGNON DELLE TENUTE SELLA&MOSCA

BRINDISI DI MEZZANOTTE
CON FRANCIACORTA SATÈN DELLA CANTINA CONTADI CASTALDI

LA CENA AVRÀ INIZIO ALLE ORE 20.30

150 EURO

PER PERSONA TUTTO INCLUSO