



S. SILVESTRO 31 DICEMBRE 2022

Chef Star Michelin Pierantonio Rocchetti

## MENU SUGGERIMENTI



*Sfera al campari e arancia*

*Lisca di pesce croccante burro e acciuga*

*Pizza frita pomodoro e pecorino*

*Gnocco fritto crudo di Parma verdure agre*

*Frollino al tonno rosso*

*Battuta di fassona piemontese gambero gobbetto salsa katsuboshie*

*Raviolo di pasta fresca al verde, farcito di ricotta alle erbe servito con tartare di salmone scozzese*

*Riso metodo acquerello mantecato al burro acido, triglie alle erbe e limone candito*

*Filetto di rana Pescatrice erbe al burro e uova d'aringa*

*Morbido: Bavarese vellutata al cioccolato bianco e lamponi*

*Coccole Dolci*

### **Il Brindisi di Mezzanotte:**

*Champagne Brut Grand de Reserve Jéroboam Gobillard&Fills*

*Cotechino al vapore crema di patate e spuma di lenticchie*

*Spaghetti selezione Mancini aglio olio Peperoncino*

### **Dj Set**

*Dalle 23:30 alle 2:00*

*Dalle 20:00 alle 21:30 saremo pronti ad accogliervi*

*Costo a persona 130€*

*Bevande escluse*



Vi ricordiamo di comunicarci eventuali allergeni e intolleranze.

Prenotazione obbligatoria.