



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.