



Capodanno 2020

Menù

Aperitivo SENSI

Seppia, carciofo, mandarino, aglio nero, rafano e mandorla

Triglia con puntarelle, maionese di lamponi, lattuga do mare, burrata e camomilla

Risotto con tè nero Smokey Lapsang, calamaro e astice, lime, colatura e plancton

Tortello ripieno con mantecato di baccalà, fagioli di “Controne” e soia, caffè

Ricciola aglio, olio e peperoncino con asparagi, scorzanera, caviale “Asetra”,
maionese a limone

Mela annurca, cioccolato “Talakalum 75%” affumicato, fava di Tonka, gelato di zenzero e pepe di Sichuan

Dolci della tradizione

Auguri per il nuovo anno

Lenticchie e cotechino

Abbinamento Vini: 200,00 Euro

Franciacorta Brut Millesimato DOCG
Verdicchio di Matelica DOC
Ribolla Gialla IGT delle Venezie
Grego di Tufo DOCG “Picoli”
Brut Reserve – Premier Cru

Magnum 2012
Magnum 2018
Magnum 2016
Magnum 2015
Magnum

- Rizzini
- Collestefano
- Clivi
- Bambinuto
- Hugues Godmé