

menu san silvestro

Aperitivo con piccole golosità di Virginia e Stefano

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Francia
Salmone selvaggio Norvegia affumicato da Stefano

Carpaccio di seppie con gamberi rossi di
Sanremo e carciofi spina

La patata in sfoglia con purè alla cannella e caviale
su crema al burro bianco

Risotto allo champagne con cupola di scampi
"Carnaroli Riserva San Massimo"

Astice blu alla Stintinese in crosta di pane

Sorbetto all'arancio con Gran Marnier

Macaron al gianduia e lamponi

Coccole finali di Virginia e Stefano

Dopo la mezzanotte zampone con lenticchie

€ 100 Incluso aperitivo, bevande escluse

€ 150 Percorso di abbinamento con 3 proposte di vini e
brindisi con Champagne Bollinger

menu san silvestro

Aperitivo con piccole golosità di Virginia e Stefano

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Francia
Salmone selvaggio Norvegia affumicato da Stefano

Carpaccio di seppie con gamberi rossi di
Sanremo e carciofi spina

La patata in sfoglia con purè alla cannella e caviale
su crema al burro bianco

Risotto allo champagne con cupola di scampi
"Carnaroli Riserva San Massimo"

Astice blu alla Stintinese in crosta di pane

Sorbetto all'arancio con Gran Marnier

Macaron al gianduia e lamponi

Coccole finali di Virginia e Stefano

Dopo la mezzanotte zampone con lenticchie



san silvestro - la carta

Aperitivo con piccole golosità di Virginia e Stefano

€ 10,00

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Francia Cad.

€ 4,50

Degustazione di crudo di pesce secondo Stefano

€ 39,00

Salmone selvaggio Norvegia affumicato da Stefano

€ 28,00

Carpaccio di seppie, gamberi rossi di Sanremo e carciofi spina

€ 32,00

La patata in sfoglia con purè alla cannella e caviale
su crema al burro bianco al Franciacorta

€ 38,00

Polpo al vapore con crema di patate all'olio capperi di
Pantelleria, limone e prezzemolo

€ 28,00

Risotto allo champagne con cupola di spigola

€ 32,00

Gnocchi di patate con cappesante

€ 28,00

Spaghetti aglio, olio, peperoncino, scampi e cime di rapa

€ 32,00

Astice blu alla Stintinese in crosta di pane

€ 38,00

Pesci e crostacei brasati, cappuccino di patate e brioches

€ 32,00

Spigola al te affumicato con broccoletti verdi

€ 32,00

Sorbetto all'arancio con Gran Marnier

€ 10,00

Macaron al gianduia e lamponi

€ 14,00

Semifreddo al torrone di nocciola

€ 14,00

Dopo la mezzanotte zampone con lenticchie

€ 8,00