

## **Menù per Capodanno 2019**

Macaron salato al lampone con salmone Scozzese marinato alla barbabietola, marmellata di cipolla di Tropea e gel di cetriolo

French toast di Bucellato Lucchese con Burro d'alpeggio alla "carbonara" e acciughe di cantabrico "Nardini"

Tartar di granchio reale in camicia di avocado, perle di tabasco

Crema di topinambour, Chips di cotechino, calamaretti spillo al nero, caviale rosso di salmone Alaska

Risotto "Acquerello" invecchiato 7 anni, gamberi rossi di Mazara, crema di burrata.

Filetto di sogliola, aria di vongole, variazione di carote, crema d'asparagi

Mousse di mango e mascarpone, briciole di cantuccio di Prato, sfera liquida di mango e yoghurt, gelato allo yoghurt Islandese "skyr"

Vini: Pomino Bianco DOC (chardonnay-pinot bianco) 2017 - Frescobaldi

Trento DOC Metodo Classico brut - Frescobaldi –

**€ 120,00 per persona**

Ad allietare la serata: MUSICA, BALLI E COTILLONS

**info e prenotazioni: 0572 78474**