

CENONE DISANSILVESTRO

ANTIPASTI

Polipo croccante cotto a bassa temperatura su crema di fave e cime di rapa Polpa di zucca mantovana con mousse dì caprino, erba cipollina e aceto balsamico

PRIMI PIATTI

Torchietti all'uovo con ragù di anatra alla veneta Risotto al topinambur, lavarello affumicato, melograno e clorofilla di prezzemolo

Sorbetto ai frutti di bosco e cannella

SECONDI PIATTI

Fagottino con baccalà, lenticchie nere e caviale Maialino croccante con salsa d'arancia e crema leggera di patate

DESSERT

Cheescake rovesciato alle fragole Pandoro con crema Chantilly

> acqua vini caffè

euro 85,00 per persona