

Menu' Capodanno

Flûte di Benvenuto Artio Rosè Millesimato
Tenuta Le Marchesine

Benvenuto dello Chef

Gamberone argentino in pasta kadaify, dressing al passion fruit, pepe di Sichuan
Tartelletta salata, mousse di pachino, crema al basilico, scaglie di panko
Frittellina di patate, acciughe del Cantabrico, riduzione al barbaresco

Antipasti

Petali di salmone marinato al lemongrass, arance e pepe di Sichuan, creme fresh al lime, mela verde, pan brioche, lamponi disidratati, misticanza aromatica

Classico della tradizione Piemontese: magatello al punto rosa, salsa tonnata, jus di cottura, fiori del cappero, nocciole IGP

Primi

Carnaroli riserva Barone, zucca mantovana, gamberi rossi di Mazara del Vallo, zest di lime, olio EVO monocultivar Semidana OLLU, pistacchio di Bronte

Plin di arrosto, jus di cottura, riduzione al Parmigiano Reggiano 36 mesi, Pepe di Java

Secondi

Trancio di ombrina del Mediterraneo arrosto, bisque all'astice, caponatina leggera di melanzane, mandorle di Avola, cacao

Desserts

Spuma al mandarino, crumble di fondente

Mousse al Cioccolato bianco e zenzero, coulis ai mirtilli, meringa alla cannella, cioccolato arrostito, sale Maldon

Brindisi di Mezzanotte con flûte di Champagne

Cotechino e Lenticchie

Music Live per tutta la serata



LA TAVERNA DEL Pittore

Euro 145,- a persona, bevande escluse

Prenotazione obbligatoria con caparra 0322 243366