

MENÙ CAPODANNO

WELCOME

Calice di Champagne
Cannolo salato con ricotta di pecora, gambero di mazara, caviale selvatico
Ostrica, essenza al bergamotto vaporizzata
Finta oliva di foie gras, gelatina al porto
Cappuccino di zucca, spuma al caffè, crumble al parmigiano
Uovo, guanciale e tartufo

ANTIPASTO

Baccalà mantecato, cuore al carciofo, spuma di patate affumicata su legno
d' arancio, polvere di capperi di "pantelleria"

PRIMI PIATTI

Ravioli del plin in brodo ristretto di cappone di "Marozzo", tartufo bianco
Risotto al burro di montagna, parmigiano 24 mesi, caviale

SECONDO PIATTO

Ricciola pescata all' amo, millefoglie di patate e arancia, erbette, limone
candito

Cotechino artigianale, lenticchie di Norcia all' alloro

DESSERT

Sorbetto Vali
Panettone croccante, la nostra crema al mascarpone

MENU NEW YEAR'S

WELCOME

Champagne Chalice
Salted cannoli with sheep's ricotta, mazara shrimp, wild caviar
Oyster, vaporized bergamot
Fake foie gras olive, port jelly
Pumpkin cappuccino, coffee foam, parmesan crumble
Egg, cheek and truffle

STARTER

Creamed cod, artichoke heart, smoked potato foam on orange wood,
"pantelleria" caper powder

FIRST COURSES

Plin ravioli in a restricted broth of "Marozzo" capon, white truffle

Mountain butter risotto, 24-month-old parmesan, caviar

SECOND COURSE

Hook-caught amberjack, potato and orange millefeuille, herbs, candied lemon

Artisanal cotechino, bay Norcia lentils

DESSERT

Sorbet Vali
Crispy panettone, our mascarpone cream