

IL PICCOLO MONDO

CAPODANNO

MENU DEGUSTAZIONE

ANTIPASTI

Composta di Funghi e tartufo

Filetto di ombrina profumato al lime , con cozze, gamberi , salsa con prosecco e ostrica , e tartare di ombrina con uova di trota.

PRIMI PIATTI

Tenerone allo zafferano ripieni di astice in guazzetto di Granseola

Riso carnaroli alla zucca e tartufo con quaglia arrostita

SECONDI PIATTI

Innovazione e tradizione del merluzzo

Vitello al pepe verde , con sformatino di funghi e speck , e terrina di animelle e crauti

DOLCI

Magnum di gorgonzola glassata al cocco con robiola e lime

Cheese cake al cioccolato bianco con frutto della passione in due consistenze e croccante ai frutti rossi

Dolci della tradizione

€160,00



IL PICCOLO MONDO

NEW YEAR'S EVE

TASTING MENU

APPETIZERS

Mushroom and truffle compote

Fillet of sea bass scented with lime, with mussels, shrimp, sauce with prosecco and oyster, and sea bass tartare with trout eggs.

FIRST COURSES

Homemade saffron pasta stuffed with lobster in spider crab sauce

Carnaroli rice with pumpkin and truffle with roasted quail

SECOND COURSES

Innovation and tradition of cod fish

Veal with green pepper, with mushroom and speck flan, and terrine of sweetbreads and sauerkraut

DESSERT

Blue cheese Magnum glazed with coconut, robiola cheese and lime

White chocolate cheesecake with passion fruit in two consistencies and red fruit brittle

Traditional desserts

€160,00

