

Gran Cenone di Capodanno

(7 temps)

Coupe de Comte de champagne Taittinger 2012

ORO VERDE

Sorbet au pin et pomme, câpres croustillants, huile d'olive extra vierge de récolte précoce
Pine and apple sorbet, crispy capers, early harvest extra virgin olive oil

UOVO CROCCANTE

Œuf croustillant à la milanaise, crème de potiron, Parmigiano Reggiano 36 mois, fruits confits à la moutarde, liqueur "Laurino".
Crispy egg Milanese style, pumpkin cream, Parmigiano Reggiano 36 months, "mostarda" of candied fruits, "Laurino" liquor.

LAURO Castelli di Jesi Superiore Riserva DOCG *Poderi Mattioli* 2019

DUO DI RAVIOLO

Ravioli farcis de veau et de ricotta-épinards, sabayon au vin Marsala au parfum de cassis
Ravioli stuffed with veal and ricotta-spinach, Marsala wine sabayon with blackcurrant flavor

ALBERAIA Terre di Casole Sangiovese DOC *Pietro Caciorgna* 2021

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Risotto "vialone nano" à la truffe blanche d'Alba.
Risotto "vialone nano" with Alba white truffle.

CA' DI PIAN Barbera d'Asti DOC *La Spinetta* 2020

COSTOLETTA DI MAIALINO

Côtelette de cochon de lait poêlée, poires des Dolomites, huile de sapin, caramel.
Pain-fried suckling pig chops, Dolomite pears, fir oil, caramel.

BADIA A PASSIGNANO Chianti classico gran selezione DOCG *Marchesi Antinori* 2015

OU

ARAGOSTELLA

Langouste poêlée à l'huile d'olive et sarriette, petit pois de "Zollino", oursins et caviar d'esturgeon blanc de Lombardie.
Pan-fried lobster with olive oil and savory, "Zollino" peas, sea urchins and Lombardy white sturgeon cavia

CONVENTO SS ANNUNCIATA Curtefranca Bianco DOC *Bellavista* 2020

BOMBOLONE ALLA VANIGLIA

Beignet "bombolone" à la crème vanille
"Bomboloni" donut with vanilla cream

MAGIA DI AGRUMI

La création de notre chef pâtissier Antonino Di Stefano autour des agrumes
The creation of our pastry chef Antonino Di Stefano around citrus fruits

TORCOLATO Breganze DOC *Maculan* 2021

380 €

Accord Met et vines / Wine and food pairing
120 €