



## CENA VIGILIA DI NATALE 2016

**(Ideato dal Maestro 2 Stelle Michelin Gianfranco Vissani)**

Mantecato di baccalà al timo con pomodorino confit  
Zuppa di lenticchie con seppioline e ristretto di arancia

§§§

Astice con gelatina di peperoni rossi, salsa di pomodori gialli arrosto  
Crudi di pesce e crudo di carne

§§§

Zuppa di porri e patate con straccetti ai mandarini cinesi caramellati

§§§

Branzino con mousse di invidia belga e olio, salsa di pera williams e capperi

§§§

Millefoglie irregolare allo zabaione con salsa di lamponi

§§§

Piccola pasticceria e praline

*Prezzo a persona: Euro 90 (bevande escluse)*



## **PRANZO DI NATALE 2016**

**(Ideato dal Maestro 2 Stelle Michelin Gianfranco Vissani)**

Zuppa di birra e groviera con vongole e burro di nocciola  
Crudo di vitella avvolto di pinoli pestati, purea di bieta all'aceto e mousse di castagnaccio

§§§

Polenta di patate con mirepoix di capesante marinate con liquore di banana, menta e maggiorana  
Crudo di pesce e crudo di carne

§§§

Risotto con asparagi, fonduta di pera e crudo di gamberi rossi  
Cappelletti in brodo

§§§

Guanciola di vitello brasata con fragole e Uncinto, purea di cavolo nero

§§§

Croquebouch alle pere con fondente al peperoncino erotico  
Piccola pasticceria e praline

*Prezzo a persona: Euro 120 (bevande escluse)*



## **CENA DI SAN SILVESTRO 2016**

**(Ideato dal Maestro 2 Stelle Michelin Gianfranco Vissani)**

Ascè di branzino con gelato di pistacchi di Bronte, spugnole. Sala di mandarini cinesi e cognac  
Biscotti delizie al sale limonato con quenelle di caviale Osetra, brunoise di fegato grasso, champignon e  
tartufi neri, purè di porri all'arancia, salsa di vitella e sale

§§§

Aragosta con insalata di avocado, salsa di astice e zenzero, tartara di tonno e olive, infuso di zenzero fresco

§§§

Lasagna di fragole con cappelletti e mele al burro di fragole, pane in cassetta al burro di fragole con  
bresaola e provolone, cresposità di spinaci

§§§

Anatra al forno croccante con mantecato di patate cornetto e tartufi bianchi al burro di tartufi, gnocchi  
farciti al fegato grasso e pera kaiser e tartufi bianchi

§§§

Zuppa di lenticchie con purè di carote arancioni e cotechino essiccato all'arancia

§§§

Soufflè ananas e lamponi con gelato di burrata e basilico all'olio di oliva, salsa di cioccolato bianco e filetto  
di pomodoro al basilico

§§§

Formaggi al piatto  
Piccola pasticceria, caffè e praline

*Prezzo a persona: Euro 250 (bevande escluse)*