

Menu di Capodanno

150€

- Crocchette di baccalà, maionese al chorizo.
- Spaghetti aglio e olio, gel al prezzemolo.
- Mini sandwich di zucchero alla liquirizia, terrina di foie gras.

IN ABBINAMENTO:

FERRARI BLANC DE BLANC MAXIMUM BRUT

- Capasanta in due consistenze, salsa al burro noisette, cipollotto alla brace.

IN ABBINAMENTO:

LA CRICCA PINOT BIANCO

- Gambero blu alla plancia, insalatina della sua chela, concentrato di bisque e zenzero candito.
- Zuppetta di fava secca, ostrica alla Parisien e le sue perle.

IN ABBINAMENTO:

**DOMAINE DU CLOS DE SALOMON MONTAGNY
LE CLOU**

- Spaghettone, ragù di baccalà, guancette in oliocottura, rosmarino fritto.

IN ABBINAMENTO:

BABY GIN TONIC MARE

- Costoletta di Rombo selvatico, carciofi alla brace e stracciatella.

IN ABBINAMENTO:

LIS FADIS CHARDONNAY

- Lingotto di Cioccolato.

IN ABBINAMENTO:

TENUTE TOMASELLA CHINOMORO

- Panettone artigianale classico della pasticceria Plasè.

ABBINAMENTO VINI: **50€**

