CENONE DI SAN SILVERSTRO 2026

ENTRE'

- Morbido ai frutti di bosco, salmone affumicato, avocado e mela verde marinata

ANTIPASTI

- Carpaccio di gambero rosso, julienne di carciofi profumata al bergamotto, bottarga ed emulsione al frutto della passione
- Sformatino di Toma di Gressoney, crema di cavolo viola, prosciutto di cervo e ribes rosso

PRIMI

- Gnocchi fatti in casa agli spinaci con ragù d'anatra e porcini fritti e chips di Lardo d'Arnad D.O.P.
- Risotto allo Champagne, gamberi, scampi, emulsione di bisque e cozze gratinate

SECONDO

- Guancia di manzo cotta a bassa temperatura, purea di patate con castagne, tartufo nero e nocciole tostate

DOLCE

- Millefoglie al piatto con crema Chantilly, lamponi e mandorle tostate

COSTO 90 EURO VINI DOC INCLUSI.
IL CENONE SARA' ACCOMPAGNATO DAL DJ SET.