



MENU
CAPODANNO
2023

Accoglieremo gli ospiti con Tintoretto e Pierini Alfredo

Cruditès del la maison e salsa Alfredo 1961

Patè di seppie e gamberetti

Con burro salato Francese

Antipasto

*Nido di rosoline con capesante scottate
all'Armagnac, caviale imperial Fran e
panna acida al ribes*



Primo piatto

*Risotto con scampi,
quenelle di radicchio di
Trevise, frant friulano
e la sua bisque*

Secondi piatti

*Filett mignon alla Rossini con scaloppa di foie
gras, tartufo nero di Norcia accompagnato da
tortino di patate e salsa al Madeira*

Dessert

*Sablè al cioccolato fondente con frutti di bosco e
coulis di melograno*

*Chardonnay tenuta Luisa
Syra tenuta Spadafora*

Cotechino con lenticchie

€ 80,00 a persona