

Seconda Classe ¹⁹⁹⁵
2022

CAPODANNO - 31 Dicembre 2021

ANGOLO SALUMI

Crudo di maiale nero stagionato 36 mesi
Coppa di maiale pesante stagionata 24 mesi
Culatello cotto marinato agli agrumi ed erbe

ANGOLO FORMAGGI

Emmental di grotta
Toma dell'alpe di Maccagno ⁷
Le Vort de Chèvre ⁷

ANGOLO TERRA

Crostino di pan brioche, fois gras e scalogno in agrodolce ¹⁻³⁻⁷
Battuta di filetto di manzo al tartufo
Soufflè al bagoss ³
Strudel di verdure ¹⁻⁶

ANGOLO MARE

Gambero in crosta croccante con maionese agli agrumi ¹⁻³
Salmone marinato coda nera con dragon fruit
Ostriche

PRIMI PIATTI

Lasagnetta alla zucca e castelmagno con riduzione all'amarone ¹⁻³⁻⁷
Riso Carnaroli al Franciacorta e capasanta al lime ⁹⁻¹⁰

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo con fondo al tartufo, sformatino di patate ¹⁻³⁻⁷
Guancialino di Pata Negra cotto a bassa temperatura, verdure
e polenta di Storo ⁹⁻¹⁰

DOLCI

Selezione di piccola pasticceria del laboratorio di
Areadocks North Department

Aperitivo | BOLLICINE | Contadi Castaldi Saten
Cena | BIANCO | Cà Maiol Molin
ROSSO | Bottega Vinai Lagrein
Brindisi | BOLLICINE | Monterossa Brut

CENA & PARTY € 180

**INGRESSO DOPO LE 23.30
€ 50 CON UNA CONSUMAZIONE**





ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut | 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 3. Uova e prodotti a base di uova | 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 6. Soia e prodotti a base di soia | 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi | 9. Sedano e prodotti a base di sedano | 10. Senape e prodotti a base di senape | 11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo | 12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg | 13. Lupini e prodotti a base di lupini | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

