



Veglione di Capodanno 2018

-

Fingers

Benvenuto dello chef

Soufflè alla cipolla bruciata, gelato di parmigiano

Carpaccio di piccione, caviale iraniano, gin

Candele, carciofi, salsa albufera

Risotto, cachi, castagne e cioccolato fondente

Aragostella, riso e cocco

Capriolo, pomelo, e blu del bosco

Snack di formaggio

Prima del dolce

Fragole di bosco, oro e bollicine

Coccole finali

-

€ 400 aperitivo incluso

Franciacorta "Vittorio Moretti, Fidelio"

2004 Bellavista Limited Edition



New Years Eve 2018

-

Fingers

Chef's welcome

Onion soufflè, parmigiano icecream

Pigeon carpaccio, iranian caviar and gin

Candele pasta, artichokes and albufera sauce

Risotto, persimmon, chestnut and dark chocolate

Lobster, rice and coconut

Roe, citrus and blu del bosco cheese

Cheese snack

Before the dessert

Wild strawberries, gold and sparklings

Petit four

-

€ 400 per person, aperitif included

Franciacorta "Vittorio Moretti, Fidelio"

2004 Bellavista Limited Edition