

# MENU CAPODANNO

*Snack di Benvenuto e calice di bollicina in abbinamento  
"Le Marchesine" franciacorta*



*Crostatina di grano saraceno, come un calzone - fagottino di carta di riso con cavolo viola  
in carpione al cumino - Cannolo di pasta brick con buche de chevre e tartufo -  
Finta oliva di cialledda materana - Cetriolo alla brace con sfere di alghe*

## **AMUSE BOUCHE**

*Ostrica confit, lattuga alla brace, salsa alla senape in grani, oxsalis, squacquerone,  
polvere di prosciutto crudo e umeboshi*

## **ANTIPASTO**

*Astice alla brace, la sua bisque, testina di maiale, sedano rapa fondente,  
caviale di storione siberiano e schiuma di beurre blanc*

## **PRIMI**

*Ravioli fatti a mano, ripieni di gamberi rossi di Sicilia, mantecati in salsa di burro e limone,  
serviti con cime di rape scottate appena, olio di nduja e polvere di limone nero*



*Risotto vialone nano "Riserva Melotti" essiccato al sole, alla barbabietola,  
servito con salsa agli arachidi e blu di capra*

## **SECONDO**

*Trancio di baccalà confit, servito in bianco, con caviale di storione siberiano e tartufo bianco*

## **CUSS ANNA MEZZANOTT U FACCIM STRAN**

*La salsiccia pezzente arricchita, cotta per 72 h, servita con spuma di lenticchie,  
lenticchie soffiate, gel di bergamotto e polvere d'oro 22 carati*

## **PREDESSERT**

*Insalatina di pomodori acerbi in osmosi di sciroppo al lemongrass, yogurt acido,  
limone salato e cicorielle*

## **DESSERT**

*Babà al cacao, bagnato in sciroppo al whisky "Macallan" invecchiato 12 anni, gelato alla fava tonka,  
variazione di castagne e tartufo nero del pollino*

## **IL DOLCE FINALE**

*Caco mela in osmosi di sciroppo al cognac - Cartellate della tradizione - Ferro di cavallo -  
Raviolo lucano fritto - Macaron al lampone- Tartufo al caffè*

Compreso acqua caffè e brindisi di mezzanotte €160

