



San Silvestro 2022

Cuvè Aurora Alta Langa Riserva Docg 100 mesi

Degustazione cruda: ostrica kys; tartare di ricciola e mela verde su salsa al mango con scampo di Sicilia e gambero rosso di Mazara; salmone balik; sashimi di zuccina con tonno alla soia e formaggio spalmabile

Gamberone in tempura con semi di papavero

Degustazione cotta: baccalà mantecato su polentina croccante; riso venere e polpa di granchio reale; scampo al vapore su salsa cocktail rivisitata; filetto di pesce azzurro su foie gras tostato e cipolla di Tropea caramellata; capasanta lardellata su crema di topinambur, lamelle di tartufo di San Miniato e caviale Beluga

Tortellone di Burrata, bisque di crostacei e quenelle di gambero

Tagliolino nero con novellame di seppia e calamaretto con polpa di riccio nostrale

Catalana imperiale con crostacei nobili, frutta esotica e verdure di stagione

Frolla alla nocciola, mousse al dragoncello e inserto alla ciliegia e granella di pecan

Dalla nostra cantina:

*Banfi "Fontanelle" _ Toscana Chardonnay Igt
Champagne Joseph Perrier Cuvè Royale Demi-Sec*

230 p.p.