

Cenone DI Capodanno

MENÙ

APERITIVO A PASSAGGIO

Cappuccino di porcini e tartufo
Crudo di scampi al cucchiaino, zenzero, lime e cocco
Cubo di salmone marinato e il suo caviale, emulsione di cetrioli, yogurt e aneto
Tartare di fassona, uovo di quaglia pochè e rafano
Piccoli canederli di rombo, salsa al prosecco
Ferghettina - Ferghettina Brut, Chardonnay, Pinot Nero

Foie gras arrostito, petto di anatra leggermente affumicato, verze e melograno
Cà Maiol - Roseri vigneti storici Valtenesi, Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

Fiori di zucca, mousse di gamberoni, capesante scottate, bisque allo zafferano
Muzic - Pinot grigio

Risotto al tartufo nero pregiato, salsa allo champagne
Plozza - Sassella riserva Red Edition, Nebbiolo

Filetto di vitello, spuma al pepe e carciofi
Plozza - Sassella riserva Red Edition, Nebbiolo

Limone e terra al Pistacchio
Maculan - Torcolato, Vespaiola e altri vitigni

Il costo del menu è di € 160,00 a persona
Bevande incluse
Per informazioni e prenotazioni, contattare:
+39 031 3221 oppure info@hotelbarchetta.it