

Capodanno 2018

TAPAS INIZIALI

Gamberi, Latte e Lamponi
Prawns, Milk and Raspberry

Dentice alla Puttanesca 2018
Carpaccio di Dentice, Pomodoro in diverse consistenze, Capperi e Origano piccante
Snapper carpaccio, Tomatoes in various consistencies, Cappers and chili Oregano

Tartare di Podolica, Melacotogna, formaggio di Capra e grani di Senape
Podolica beef tartare, Queens Apple, Goat cheese and Mustard seeds

Tortelli ai tre latti, salsa di Vongole, nero di Seppia, Ricci di mare e Plancton
Tortelli stuffed with Robiola cheese, Clam sauce, Cuttlefish ink, sea Urchins and Plankton

Risotto al Caprino, Polline e Lavanda
Risotto with goat cheese, Pollen and Lavender

Astice alla "Rossini,
Foie gras, Patate e Fondo
Lobster, foie gras, Potatoes and Demi-glace 2,7

Rocher

Euro 170.00 per persona, inclusivi di una selezione di vini a cura del nostro Sommelier e soft drink (Champagne e Spumanti esclusi)

Euro 170.00 per person, including a wine selection made by La Sommità and soft drinks (Champagne and Spumante excluded)