

MENÙ *Capodanno*

Aperitivo Franciacorta

Calice di Franciacorta brut DOCG Miolo 2020 - Villa Crespia
Scampo marinato agli agrumi

La culaccia di Parma stagionata
con flan al Bagoss 18 mesi

Lo spiedo di gamberi su crema di zucca invernale e zenzero
con crumble alle mandorle

Il Carnaroli mantecato al ristretto di Franciacorta Satèn DOCG - Villa Crespia
e profumo di lime

La millefoglie con crema di burrata, fiori di zucca,
pomodorini confit e capesante

Il filetto di spigola gratinato
con spinacini freschi all'extravergine e uvetta

La cheesecake al forno con fragoline di bosco,
granella di pistacchi e confettura di fragole

Assaggio di panettone artigianale

Cotechino e lenticchie

Brindisi di mezzanotte

Vino bianco e rosso della nostra selezione
Caffè gourmet con biscotteria

€ 78
a persona

MENU *New Year's Eve*

Franciacorta welcome drink

Glass of Franciacorta brut DOCG Miolo 2020 - Villa Crespia
Langoustine marinated in citrus juice

Aged Parma culaccia
served with Parmesan flan

Prawns skewer served with pumpkin and ginger purée
with almond crumble

Carnaroli risotto creamed with Franciacorta Satèn DOCG - Villa Crespia reduction
and a touch of lime

Pasta mille-feuille with burrata cheese sauce, zucchini blossoms,
confit cherry tomatoes and scallops

Sea bass filet au gratin
with fresh spinach with evo oil and raisins

Baked cheesecake with wild strawberries,
pistachios grains and strawberry jam

Tasting of artisan panettone

Cotechino (boiled salami) with lentils

Midnight toast

Red and white wine from our selection
Gourmet coffee with sbrisolona tart

€ 78
per person