Cenone di San Silvestro

Benvenuto dello chef
Mostarda di zucca moscata su biscotto amaretto

***

Carpaccio di filetto di cervo in crosta di spezie invernali, topinambur marinato della casa,
aglio confit, foglie di cavoletti di Bruxelles scottate e gastrique ai mirtilli rossi

Alternativa vegetariana
Terrina di verdure invernali, pera marinata, nocciole tostate,
aglio nero, gel alla mela verde e cialda croccante al dragoncello

***

Consommé di patate arrosto all'essenza di rosmarino,
mammoli di patate viola e polvere di olio all'erba cipollina

***

Risotto con gamberi scottati, crema bisque allo zafferano, olio al limone e basilico croccante

***

Sorbetto al lampone, sciroppo al lime e fiori di sambuco, gel al gin e melissa fresca

***

Filetto di vitello glassato con salsa al liquore Terrano, purè di patate affumicate al tartufo nero,
fave saltate nel burro nocciola con erbe aromatiche del Carso,
radice di prezzemolo arrosto e grano saraceno soffiato

Alternativa vegetariana
Medaglione Juicy Marble, salsa ai funghi porcini, purè di patate affumicate al tartufo nero,
fave saltate nel burro nocciola con erbe aromatiche del Carso,
radice di prezzemolo arrosto e grano saraceno soffiato

***

Panna cotta alla vaniglia, velatura di arancia rossa, granella di mandorle,
ganache al cioccolato fondente con rum e arancia candita

***

Bicchiere di spumante

***

Sarma di Capodanno