



SAN SILVESTRO

Aperitivo di benvenuto con Bollicina

Croccante biscotto salato, nuvola di baccalà a cotto bassa temperatura e carezza d'olio extravergine d'oliva (1,3,4,7,12)

Delicato muffin al crudo toscano "Antico Salumificio Rabissi", cuore di pecorino di Pienza e fragranza di timo (1,3,7,12)

Antipasti

Gamberoni al Martini flambati, tartare di daikon croccante e emulsione agli agrumi (2,8,12,14)

Petto di fagiano cotto dolcemente nel suo fondo, accompagnato da meringhe alle mandorle (3,8,12)

Primi

Risotto Acquerello riserva 7 anni ai tartufi di mare, profumato alla vaniglia del Madagascar e pepe bianco tostato (4,7,12,14)

Raviolo artigianale farcito con pappa al pomodoro aromatizzata al basilico, vellutata di pecorino al tartufo nero e cristalli di cavolo riccio toscano (1,3,7,8,12)

Secondi

Bocconcino di cernia di fondale cotto sulla sua pelle, crumble di nocciole e gelée all'arancio (4,8,12)

Filetto di scottona da selezione locale, funghi cardoncelli e jus al Porto (8,12)

Dessert

Lingotto di cioccolato fondente 70% Callebaut Ecuador, salsa al Baileys, passion fruit e croccante al caramello (1,3,7,8,12)

Dolci della tradizione e Brindisi di Mezzanotte

€ 130,00 per persona, acqua e caffè inclusi