

MENU CAPODANNO 2024

Bollicine Valdobbiadene e frivolezze dello chef

Antipasti

- Perlina di coucous allo zafferano** delle indie con crudità dell'orto profumate allo zenzero
Carpaccio di fesa, razza **chianina** stagionata **"homemade"** su hummus di cannellini bio di Colfiorito
Crostino saporito con zucchetto alla scapece e pulled pork CBT affumicato al legno di faggio
Primosale di Rocca di Mezzo in panatura Panko e salsa teriaki su cicoriotta di campo
Soufflè al Parmiggiano Reggiano 36 mesi con salsa al mosto cotto di uve montepulciano e croccante di guanciaie
La nostra selezione di latticini: ricottina di Campo Felice con miele di castagno e noci, pecorino canestrato di Castel del Monte e caciottina delicata di mucca, accompagnato da cipollotti all'aceto balsamico "riserva" e funghi pleurotus ai carboni.
Polentina marsicana, macinata a pietra con ragù delicato al coltello e porcini del parco

Primi

- Tortello ripieno all'anatra brasata**, salsa ai tre pomodori d'Abruzzo e emulsione alla burrata di Andria

Secondi

- Tournedos di manzo "etrusco"**, vellutata di sedano rapa con la sua chiffonade croccante, bietolina al salto e patate sfogliate

Dolci

- Cremoso alla nocciola con crumble cookies, chantilly francese e tartufo nero** uncinato del sirente velino

Zampone & Lenticchie

Vini abruzzesi Montepulciano & Pecorino