



L'ARCHITETTURA DEL CIBO

Capodanno 2023

MENÙ

Gelato non gelato “ Omaggio allo chef Massimo Bottura “

Bottoni di piccione, liquirizia e dragoncello

Tartara di capriolo all'alloro, cavolfiore arrostito

L'uovo di Elia il contadino di Secciano cotta a bassa temperatura,
funghi, spuma di gran cacione

Tagliatelle di cacao e zest d'arancia, Jus di topinambur, Nocciole
tostate, Gambero rosso

Risotto Acquerello al Colombaccio

Lombetto d'agnello Pomarancino, Verze, Tartufo fresco

La cipolla in tre versioni & Spuma di patate del Casentino

Mi è scappata la capra nell'orto

Ciocolatino del Madagascar al caramello salato, Choux alla
crema di nocciola

Cotechino di Vallolmo & Lenticchie di Castelluccio

Grappolo d'uva fresca



VINI IN ABBINAMENTO

“Private Cuvée” - Brut Jacquinet & Fils

Vino Vivo 2019 - Isola Augusta

Vitovska 2020 - Skerk

Tramari 2021 - Cantine San Marzano

Barolo “Albe” 2018 - G.D.Vajra

Château Puybarbe 2018 - Bordeaux di Château Puybarbe

Vernaccia di Oristano 2011 - Orro

BRINDISI DI MEZZANOTTE

“Cuvée Léonie” Brut - Canard Duchêne

