



L'ARCHITETTURA DEL CIBO



Vigilia di Natale 2022



MENÙ

Scampo crudo, spuma di riccio di mare e mandarino tropicale

Carne salada, tè nero affumicato, mirtillo dell'Abetone

Barbabietola, erbe spontanee, tapioca soffiata

Tagliolino trenta rossi

Astice Atlantico, Tartufo nero pregiato di Norcia

Opera marina

Ombrina fumé, Verdure liquide, Maionese al limone, Mandorle

Ops mi è caduto il Babà

Rum bianco, Cannella, Panna alla vaniglia Bourbon

Panettone tradizionale

Pasticceria Nuovo Mondo



Champagne Jean-Paul Deville

Carte Noire Brut

Bourgogne Aligotè 2020

Pierre Morey

Pietrisco 2020

Giuseppe Boffalora

