



MENU DELLE FESTE DA AQUALUNAE

*Lasciatevi coccolare dalle proposte dello chef Emanuele Paoloni:
quattro menù da gustare all'interno del nostro bistrò in un'atmosfera rilassata e curata in ogni
dettaglio.*

Cena 24 Dicembre

Amuse Bouche^[1]_[SEP]

Degustazione di olio pluripremiato, il nostro pane homemade e i sali dal mondo

Vellutata di ceci sgombro e yogurt^[1]_[SEP]

Zuppa di vongole alla francese^[1]_[SEP]

Risotto con scampi Yuzu e pepe nero^[1]_[SEP]

Mezzelune con mantecato di scaglie di tonno essiccato 'Katsuobushi', Tartare di tonno, soia, Lime e
peperoncino dolce^[1]_[SEP]

Black Code arrosto con pomodorini confit^[1]_[SEP]

Pre dessert^[1]_[SEP]

Soffice alla cannella lingua di gatto all'uvetta e zabaione espresso

Dolce arrivederci

79^[1]_[SEP]

Wine Pairing

34

Pranzo 25 Dicembre

Amuse Bouche^[1]_[SEP]

Degustazione di olio pluripremiato, il nostro pane home made e i sali dal mondo

Vellutata di Cavolfiore, polvere di mangalitza e gel di carota e zenzero



Cannolo alla rucola con battuto di fassona e spuma di topinambur alla senape

Fettuccine con maialino nero alla birra e miele, ricotta salata e tartufo

Risotto al blu di bufala noci e petali di cipolla caramellata

Roast Beef d'anatra con topinambur in due consistenze al Profumo di liquirizia

Pre dessert^[1]_{SEP}

Dolceluna

Dolce arrivederci

78^[1]_{SEP}

Wine Pairing

34

Cena 31 Dicembre

Calice di bollicina^[1]_{SEP}

Amuse Bouche^[1]_{SEP}

Degustazione di olio pluripremiato, il nostro pane home made e i sali dal mondo

Vellutata di Cannellini cioccolato bianco e tartufo^[1]_{SEP}

Spuma di avocado bufala croccante e salmone selvaggio^[1]_{SEP}

Baccalà pastellato croccante, cavolo viola e Yogurt aromatizzato all'erba cipollina

Risotto con arselle senape e Croccante di topinambur^[1]_{SEP}

Paccheri con catalana di scampi e spuma di patate alla vaniglia^[1]_{SEP}

Ombrina e profumi di mare^[1]_{SEP}

Predessert^[1]_{SEP}

Soffice agli agrumi^[1]_{SEP}

La tradizione



Dolce arrivederci

115^[L]_[SEP]

Wine Pairing

34

Pranzo 1 Gennaio

Amuse Bouche^[L]_[SEP]

Degustazione di olio pluripremiato, il nostro pane home made e i sali dal mondo

Vellutata di Zucca al cubo e Patanegra^[L]_[SEP]

Cannolo con sfilacciato di maialino nero e Maio allo Yuzu^[L]_[SEP]

Risotto agli agrumi con tartare di vitello^[L]_[SEP]

Paccheri con battuto d'anatra e spuma al comte^[L]_[SEP]

Pluma di iberico patata dolce e fondo di carciofi e guanciale

Predessert^[L]_[SEP]

Il nostro tiramisù

Dolce arrivederci

78^[L]_[SEP]

Wine Pairing

34