

Menu San Silvestro 2021

SNACK

Meringa alle erbe alpine, gel di rape rosse, caviale di lenticchie beluga ⁽²⁰²¹⁾

Cannolo di polenta, mousse di pesce persico del Lario ⁽²⁰²¹⁾

Ostrica marinata in succo di mirtilli neri di Madesimo, limone e fiori d'alpeaggio essiccati ⁽²⁰¹⁷⁾

Carpaccio di cervo, passion fruit, crema di cocco e zenzero, gamberi di fiume ⁽²⁰⁰⁶⁾

Castagne, uovo di quaglia, caramello di aceto di vino Sforzato, spuma di Storico Ribelle ⁽²⁰⁰⁴⁾

Taco di mela valtellinese, missoltin e sedano rapa ⁽²⁰²¹⁾

Crocchetta di tapioca alla trota affumicata in casa e panna acida ⁽²⁰²¹⁾

Terrina di foie gras e biscotto di Prosto, composta di mirtilli rossi degli Andossi ⁽²⁰¹⁹⁾

MENU

Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia con tartufo nero valtellinese, germogli di rosa canina

⁽²⁰²¹⁾

*

Ravioli di lenticchie e cotechino di maialino nero delle Alpi, brodo di cotechino e bottarga di luccio imperiale

⁽²⁰²¹⁾

*

Scampi cotti nel burro di capra ed erba iva, crema di pompelmo rosa e pepe di Sechuan

⁽²⁰²¹⁾

*

Filetto di vitello, patate di montagna, salsa alle spugnose

⁽²⁰²¹⁾

*

Acetosella, meringa e spuma di latte condensato

⁽²⁰²¹⁾

*

Caffè e piccola pasticceria

⁽¹⁹⁹²⁻²⁰²¹⁾