

# Menu di San Silvestro e Capodanno

**SABATO 31 DICEMBRE E 1° GENNAIO**

## Antipasti

Coppetta della fortuna: purè di patate di montagna, lenticchie di Linosa, cotechino Cavour **14€**

Torretta di cappone sfilacciato con spinacino e castagne **14€**

Tortino di polenta integrale e funghi su fonduta al Blu di Bufala e porri croccanti **14€**

A richiesta, spolverata di tartufo +5€

Insalata russa di crostacei **17€**

Gamberi in conchiglia, gratinati alle arance **17€**

Tagliatelle di calamari con crema di patate viola **17€**

Gran crudités di mare di fine anno **60€**

## Primi Piatti

Tortellacci di cappone al burro, con parmigiano e riduzione al Vermouth di Torino **19€**

Risotto pere e Blu di bufala, con polvere di liquirizia **19€**

Tagliolini 40 tuorli all'astice **22€**

Gnocchetti di patate viola alle vongole e zeste di limone **22€**

## Secondi Piatti

The original: costoletta alla milanese **23€**

Coscia di petto d'anatra con pere al vino, su crema di patate **23€**

Polpo in CBT, crema di ceci e curcuma, chips di tapioca **25€**

Filetto di branzino lardellato in crosta di nocciole su carciofi saltati **25€**

Gran crudités di mare di fine anno **60€**

## Dessert

Mont blanc **8€**

Bavarese allo zabaione, caramello all'arancia e crumble alle arachidi **8€**

Mousse ai frutti di bosco con meringhe (senza lattosio) **8€**

Tortino di nocciole e ricotta con cioccolato **8€**

Cheesecake al frutto della passione e mango, con crumble al cocco **8€**

