



Saviotti

San Silvestro 2016

Tataki di tonno, caramello di soia, wasabi e quinoa soffiata

Polipo e calamaretti, nero di seppia e sformatino di patate e cavolo

Baccalà e cipolle di Cannara mantecati a mano su polenta tiepida

Lasagnetta ai molluschi dell' Adriatico e pomodorini

Merluzzo in crosta su crema di piselli, lupini e cannelli

Cheesecake agli agrumi, ganache di cioccolato bianco al Grand Marnier e dadolata di frutta di stagione

Dopo la mezzanotte Piccola Pasticceria, torroni e panettoni artigianali, lenticchie

Vini in abbinamento:

Garofoli – Metodo Classico – Brut Millesimato – 2008

Bonci – San Michele – Verdicchio di Jesi Riserva – Magnum – 2012

Chateau Fhillot – Sauternes – 2009

Henri de Verlaine - Champagne

110 euro per persona menù completo

80 euro per persona escluse le bevande