

# Saviotti

## *Cenone di San Silvestro*

*La nostra amuse bouche:*

*Ricciola quinoa e mango*

*Millefoglie di touille di patate e merluzzo mantecato alle cipolle rosse di Tropea*

*Macaron con mousse di foie gras*

*Bon bon al parmigiano reggiano*

...

*Crema di peperone con polpo, chips di patate e dragoncello*

...

*Capesante arrostate con indivia, panna acida al lime e pinoli tostati*

...

*Cannolo di pasta fillo ripieno di astice alla catalana e la sua bisque*

...

*Bottoni di scorfano con sugo di brodetto all'anconetana*

...

*Rollè di sogliola, zucchine in diverse consistenze e temperature e polvere di olive nere*

...

*Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli*

...

*Tarte tatin alle mele renette, crumble di mandorle e gelato alla vaniglia del Madagascar*

...

*Piccola pasticceria*

## *A mezzanotte*

*Fuochi d'artificio e bollicine in corte*

## *Dopo la mezzanotte*

*Le lenticchie di buon auspicio per il nuovo anno*

*Euro 130,00 a persona escluse bevande*