



MENÙ DEL 31 DICEMBRE 2017

Executive Chef: Patrick Dianetti

APERITIVO

Salmon Lock Fyne

Affumicato su botti esauste di single malt scozzesi con robiola cremosa delle Langhe e pan brioche fatto in casa con burro dolce della Normandia

Pink Twinkle: Vodka, Elderflower liqueur, Opera rosè Trento doc

Foie gras al torchon

Del Perigord di Rougié, chips di mela verde e pane uvetta, noci e fichi

Spicy 2018: Gin London dry, ginger syrup, limone, Opera brut Trento doc

BENVENUTO DELLO CHEF

Alice fritta con con maionese allo zenzero

Panure agli agrumi e pepe di Sichuan

ANTIPASTO

Ostrica Ancelin N°3

Salsa mignonette

Tartare di gamberi rossi

Burrata di bufala, puntarelle alla romana e perlage di tartufo nero

Anthium 2016 Igt Lazio, Casale del Giglio

PRIMO PIATTO

Risotto alle erbe fini, Branzino e Caviale Calvisius

Tortellini di cappone fatti in casa cotti nel suo brodo

Albiola 2016 Igt Lazio, Casale del Giglio

SECONDO PIATTO

Guancetta di manzo marinata con Madre Selva al profumo di tartufo

Purea di broccolo romano

Madreselva 2014 Igt Lazio, Casale del Giglio

A MEZZANOTTE

Calice di Trento doc Opera Brut

Cotechino e lenticchie di Castelluccio

PRE - DESSERT

Panettone artigianale

Crema inglese agli agrumi

DESSERT

Torrone morbido del Collegio

Mousse di gianduia, nocciole pralinate e panna all'arancia

Accompagnati da un calice di Aphrodisium

Caffé

Acqua e Pane inclusi



180 euro a Persona