

НОВЫЙ ГОД 2018

Комплимент от шеф повара и бокал Dom Perignon 2009

Тыква на гриле, белый трюфель, апельсиновый дикий спаржевый цикорий, крошки оливок и соус из красного вина Бароло

Закуски

Хрустящие медальоны из омаров, пюре из авокадо, красный итальянский цикорий, тартар из бергамота и оливковое масло с васаби

ИЛИ

Тушеные говяджий филе, черная икра, артишоки, чипсы из пармезана, забайоне крем с эстрагоном

Первый блюдо

Ризотто с лангустинами, черная икра, весенний лук, малина

ИЛИ

Апельсиновый равиоли, тушеная утка, тыквенный крем, крошки какао

Вторые блюда

Обжаренный лолитик красного окуня, эмульсия из шампанского, пюре из испанского артишока, чипсы из фрилетового картофеля

ИЛИ

Цесарка фаршированная колбаской, фундук, белый трюфель, крем из топинамбура, глазированные каштаны и вишня

Пре-Десерт

Мандариновый сорбет с миндалем и порошок из каперсов

Десерт

Семифредо с нугой, белый трюфель, забайоне крем, хрустящие вафли

В Полночь.

Классический свиной котлетки с чечевицей

Цена 190 евро с человека напитки отдельно