

## ***Cenone di San Silvestro 2010***

Per tutti coloro che gradiranno festeggiare  
il passaggio al nuovo anno insieme a noi,  
abbiamo pensato di lasciare la possibilità di scegliere  
se cenare alla carta oppure,  
farsi guidare attraverso un percorso gastronomico  
con un menu degustazione opportunamente  
realizzato per la serata.

Elena & Enrico

## ***Menu degustazione***

**Aperitivo con stuzzichino al tavolo**

**Cre moso di patate al fumo con caviale Asetra  
e cipollotto allo zafferano**

~

**Carpaccio di gamberoni rossi di nassa di Ponza,  
germogli di basilico e arancio salato**

**Tagliatelle di seppia al gusto brace,  
con insalata di carciofi alla mentuccia e zenzero  
servita con bottarga e finto sale al nero di seppia**

**Suprema di astice gratinato con crackers di polenta  
e puntarelle servito con salsa di provola affumicata**

*ilSanlorenzo*

I nostri tagliolini con pesce bianco,  
fiori di zucca e tartufo bianco d'Alba

Rigatoncini artigianali cotti in brodo di aragosta con crostacei,  
pomodori pennolo marinati e cimette di rapa

~

Trancio di spigola cotta alla brace con ristretto di funghi porcini,  
sauté di vongole di Sabaudia prezzemolate  
e insalta di radici e misticanza di campo

~

Zuppa fredda di menta e frutti di bosco

Terrina di cioccolato bianco, pistacchi e cracker di lamponi

Piccola pasticceria

**€ 190.00**

dopo le 00:10 lenticchie di Ventotene con Cotechino di Culatello