

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**

*i*Sanlorenzo

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