



AROMA

PROFUMI E SAPORI

Menu di Capodanno



AROMA

PROFUMI E SAPORI

Cenone di Capodanno

Snack di benvenuto, in abbinamento calice di bollicine

Crostatina di grano saraceno come un calzone - Fagottino di carta di riso con cavolo viola in carpione al cumino - Cannolo di pasta brick con Buche de Chèvre e tartufo - Finta oliva di cialedda materana - Cetriolo marinato, alla brace con sfere di alghe

Amouse Bouche

Ostrica poché, scarola alla brace, latte di mandorla, umeboshi, finocchio di mare, shiso verde e caviale di Lompo

Antipasti

Astice alla brace, la sua bisque al tandoori Masala, carote e agrumi, testina di maiale, crema di capperi, caviale di storione siberiano e plancton marino

Primi

Ravioli fatti a mano ripieni di gamberi rossi di Sicilia mantecati in salsa al burro e limone, serviti con erbe fresche e polvere di limone nero

Risotto " Vialone Nano " riserva melotti essiccato al sole alla barbabietola affumicata, servito con salsa di arachidi e blu di bufala

Secondo

Trancio di baccalà confit, funghi cardoncelli e caviale di storione

CUSS ANN A MENZANOTT U FACIMM STRAN

La salsiccia pezzente arricchita, cotta per 72 ore, servita con spuma di lenticchie, tamarindo, riso soffiato e polvere d'oro 22 carati

Predessert

Insalatina di pomodori acerbi in osmosi di sciroppo di lemongrass, yogurt acido, limone salato e cicorielle

Dessert

Crostata di nocciole con crema catalana di zucca delica servita con gelato alla nocciola, fava tonca e vincotto d'uva all'aceto balsamico di Modena

IL DOLCE FINALE

Caco mela in osmosi di sciroppo al cognac, cartellata della tradizione, raviolo lucano fritto, panettone, macaron al lampone e tartufo al caffè

170€ p.p.

compreso acqua e calice per la mezzanotte

Chef Vincenzo Bellarosa