



## **CAPODANNO 2025**

*Calice di Franciacorta*

**Uovo fritto al bacon**

Un delicato tuorlo d'uovo avvolto in un foglio di patate disidratate, condito con bacon

### **BIS ANTIPASTI TERRA**

*Patè di vitello al porto e perlage tartufo*

*La tartiflet gourmet :*

*(Reblochon a latte crudo e guanciale di Patanegra)*

### **PRIMO DI PASTA FRESCA**

*Scudi di pasta fresca ripieni di guancia di vitella al barolo*

*Ragù di brasato e parmigiano*

### **SECONDO**

*Costine di bovino cbt presidio slow food La Granda*

*demi glacé al Sautern e senape , patate Hasselback con creme fraiche ed erba cipollina*

### **PRIMA DEL BRINDISI**

*Cotechino e lenticchie*

*Sorbetto di frutta fresca di stagione*

*Millefoglie scomposto*

*Piccola biscotteria caffè e genepy*

*costo per persona euro 130,00*

*compreso calice Franciacorta e Champagne per brindisi. Sono escluse le altre bevande*

*La scelta tra menù di terra o menù di mare dovrà essere comunicata in anticipo*



## **CAPODANNO 2025**

*Oyster shooter  
shottino con vodka e pomodoro e ostrica Gillardeao affogata  
Calice di Franciacorta*

### **BIS ANTIPASTI DI MARE**

*Carpaccio di capasanta e uova di trota su crema di piselli  
Salmerino marinato con burrata e pesto in perlage*

### **PRIMO DI PASTA FRESCA**

*Tortello di pasta fresca multicolore ai crostacei salsa di yougurt erbe e lime*

### **SECONDO**

*Astice al vapore con maionese al plancton marino, piccolo flan al nero di seppia  
e patate Hasselback con salsa yougurt alle erbe*

### **PRIMA DEL BRINDISI**

*Cotechino e lenticchie*

*Sorbetto di frutta fresca di stagione*

*Millefoglie scomposto*

*Brindisi con Champagne*

*Piccola biscotteria caffè e genepy*

*costo per persona euro 140,00*

*compreso calice Franciacorta e Champagne per brindisi. Sono escluse le altre bevande*

*La scelta tra menù di terra o menù di mare dovrà essere comunicata in anticipo*



## **NEW YEAR 2025**

*Glass of Franciacorta*

*Fried egg with bacon*

*A delicate egg yolk wrapped in a sheet of dehydrated potatoes, seasoned with bacon*

## **BIS APPETIZERS LAND**

*Veal pâté with port and truffle perlage*

*The gourmet tartiflette:*

*(raw milk Reblochon and Patanegra guanciale)*

## **FIRST OF FRESH PASTA**

*Fresh pasta shields filled with veal cheek in barolo Braised ragù and parmesan*

## **SECOND COURSE**

*Filetto di Fassona presidio slow food La Granda*

*in panure di erbe e patate Hasselback con creme fraiche ed erba cipollina*

## **BEFORE THE TOAST**

*Cotechino and lentils*

*Fresh seasonal fruit sorbet*

*Deconstructed millefoglie*

*Small pastry with coffee and genepy*

*cost per person 130.00 euros including a glass of Franciacorta and Champagne for the toast.*

*Other drinks are excluded.*

*The choice between meat menu or seafood menu must be communicated in advance.*



## **NEW YEAR 2025**

*Glass of Franciacorta*

*Oyster shootershot with vodka and tomato and Gillardeau oyster drowned*

## **BIS APPETIZERS LAND**

*Scallop carpaccio and trout roe on pea cream*

*Marinated char with burrata and pesto in perlage*

## **FIRST OF FRESH PASTA**

*Multicolored fresh pasta tortello with shellfish, yogurt sauce with herbs and lime*

## **SECOND COURSE**

*Steamed lobster with sea plankton mayonnaise, small flan with cuttlefish ink  
and Hasselback potatoes with yogurt sauce and herbs.*

## **BEFORE THE TOAST**

*Cotechino and lentils*

*Fresh seasonal fruit sorbet*

*Deconstructed millefoglie*

*Small pastry with coffee and genepy*

*cost per person 140.00 euros including a glass of Franciacorta and Champagne for the toast.*

*Other drinks are excluded.*

*The choice between meat menu or seafood menu must be communicated in advance.*