

SAN SILVESTRO - CAPODANNO

「WELCOME 2025」

Per la scelta del menù degustazione “Welcome 2025” è richiesta la gentile partecipazione di tutto il tavolo e tale menù degustazione dovrà essere il medesimo per tutti i commensali.

Capesante, su crema di risotto alla milanese, salsa
ossobuco e katsubushi

Tartare di Wagyu , anacardi, gamberi rossi e campari

Bottoni ripieni alla carbonara, crudo di scampi e
bottarga di Tonno

Astice arrostito, pomodoro camuto e burrata

Filetto di vitella, nocciole, topinmbur e caffè

Parfait di zucca berettina piacentina, crema leggera
all'amaretto, pan perdù tostato

110
per persona

PENSIERI
DI
CUCINA

OSTERIA GASTRONOMICA

OSTERIA GASTRONOMICA

SAN SILVESTRO - CAPODANNO

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Capesante su crema di risotto alla milanese, salsa ossobuco e katsubushi | 28 |
| Cotechino alla Rossini: cotechino vaniglia, scaloppa di foie gras d'oca, salsa Porto, tartufo bianco, pan brioche e crema di pastinaca | 35 |
| Tartare di Wagyu, anacardi, gamberi rossi e Campari | 30 |
| Triglia alla beccafico, mousse di mandorla d'Avola e cipolle di Tropea in dolceforte | 30 |

PRIMI PIATTI

| | |
|----|----------------------------------------------------------------------|
| 35 | Lasagna croccante alla bolognese e tartufo bianco d'Alba |
| 35 | Spaghettoni Felicetti, ricci di mare, broccoletti e briciole di pane |
| 25 | Mantecato di riso Vialone Nano zucca, arancia e funghi porcini |
| 28 | Bottoni ripieni alla carbonara, crudo di scampi e bottarga di tonno |

SECONDI PIATTI

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| Astice arrostito, pomodoro camuto e burrata | 45 |
| Entrecôte di fassona, mirtilli, zucca caramellata e pureé di castagne | 32 |
| Pezzogna, pak choi, crema di crostacei e amarene | 32 |
| Filetto di vitella, nocciole, topinambur e caffè | 35 |

DESSERTS

| | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | Morbido caldo al cioccolato fondente Guanaja, pepe di Sichuane rum agricolo, su passata di cachi |
| 10 | Mont Blanc: meringa croccante, mousse di castagne, marron glacé, cacao e panna montata |
| 10 | Parfait di zucca berettina piacentina, crema leggera all'amaretto, pan perdù tostato |