



Capo d'anno in Tenuità 2024

AMUSE BOUCHE

ostrica Gillaudeau, passion fruit disidratato,
gambero rosso di Mazara del Vallo

MORBIDO DI DENTICE

glassato al vitello, finger lime, nasturzio,
spuma di sedano, rapa al tartufo

BOTTONI DI RANA PESCATRICE

consommé di gallina Grisa della Lessinia,
mirepoix di verdure invernali

SORBETTO

al sedano e mela Granny Smith

RISOTTO

allo zafferano, mantecato al burro timo-limone,
tartare di cervo marinata all'aceto di lamponi

PLUMA IBERICA CBT AL JOSPER

su crema al broccolo di Custoza, patate novelle
glassate e dolceforte di melone invernale

PERA CBT

gelato al caco mela, crumble di nocciole,
pasticcera alleggerita al profumo di cannella

A MEZZANOTTE

Panettone con crema allo zabaione
Cotechino e lenticchie

90 Euro a persona, bevande e vini esclusi

Intrattenimento musicale pop-soul con @anneesoul aspettando il nuovo anno