ristorante la fornace

2022 Happy New Year!

Notte di San Silvestro 2021
Menu degustazione

Starter di benvenuto:
Bollicine di Franciacorta e Giardinetto fiorito con salicornia,
acciughe del cantabrico e terra di mare

⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Verticale di crostacei con Caviale Tradition Royal Calvisius
Riccio di mare con ricotta affumicata e lacrime di peperoncino dolce

⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

L'oro di Milano
Riso selezione Acquerello con midollo di bue e pistilli di zafferano

⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

"Inclinazione 23.5"

Astice al tartufo nero VS Porco Maiale - coppa di maialino iberico "cbt"

⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Spuma di torrone, roccette di nocciola e carbone vegetale,
spugne al ribes e sorbetto all'amaro "Amara"

⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Dopo la mezzanotte cotechino con lenticchie

Vini inclusi: Merlot e Chardonnay – Castello di Spessa
Esclusi: Champagne o Spumante per il brindisi