

LAB BOTANICO

Menu Capodanno

ANTIPASTI

Cous cous vegetariano in salsa agrodolce

Rostino di patate con cremoso al salmone profumato all'aneto e cedro fermentato

Gamberi al vapore, maionese mojito al lime, menta e sesamo tostato

Seppioline con i piselli in intingolo

Galatina di pollo alle erbe con rapa rossa, zucca gialla e tartufo, salsa allo spritz e olive

PRIMI

Ravioli ripieni di branzino con crema di latte allo zafferano, cipolla di Cannara e pistacchi

(Lenticchie della tradizione con bocconcini di salsiccia)

SECONDI

Maiolino arrosto porchettato in salsa di mele e finocchietto fresco

DESSERT

Profiteroles con chantilly al cioccolato bianco, ganache al gianduia e briciole di torrone

(Inclusi: acqua, caffè e 1 bottiglia di vino ogni 4 persone)

