

**CENONE
DI SAN SILVESTRO**
NEW YEAR'S EVE DINNER

31.12.2024

Sapordivino

RESTAURANT

Flute di benvenuto accompagnato da quenelle di cotechino
al vin santo su crema di lenticchie

*Welcome flute paring with "cotechino" sausage quenelle flavored
with Vin Santo and cream of lentils*

Piccola selezione di pane fatto con lievito madre di nostra produzione (1)
Small selection of bread made with our own yeast (1)

Dialogo di gamberi, schiuma di patate viola,
agrodolce di arance amare e croccante di zampone (2,4)
*Dialogue of shrimp, purple potato foam,
sweet and sour oranges and crunchy "zampone" (2,4)*

Crema di zucca, gnocchetti di castagne e ragù di astice (1,2,7)
Pumpkin cream, chestnut gnocchetti and lobster ragout (1,2,7)

Ravioletti di carciofi e scorfano in pasta di melagrana,
brodetto di scorfano e bottarga di muggine (1,2,3,4)
*Pomegranate ravioli filled with artichokes and redfish,
redfish brodit and mullet bottarga (1,2,3,4)*

Combinazione di mare, mousse di alghe ed emulsione di topinambur al chinotto (4)
Combination of fish, seaweed mousse and topinambur emulsion with chinotto (4)

Delizia ai tre cioccolati, mou al fior di sale,
crema di pistacchi e marroni caramellati (1,3,7,8)
*Three chocolate delight, toffee with salt flakes,
pistachios cream and caramelized chestnuts (1,3,7,8)*

Caffè e friandises
Coffee and friandises

Brindisi di mezzanotte
Midnight toast

MENU 5 PORTATE (acque minerali incluse - vini esclusi)
5 COURSES MENU (mineral waters included wine not included)
Euro 190,00 a persona | *per person*

