

Sapordivino

RESTAURANT

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

31.12.2024

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
Small selection of bread made with our own yeast

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

Crema di zucca, gnocchetti di castagne e ragù di astice
Pumpkin cream, chestnut gnocchetti and lobster ragout

Ravioletti di carciofi e scorfano in pasta di melagrana,
brodetto di scorfano e bottarga di muggine
*Pomegranate ravioli filled with artichokes and redfish,
redfish brodit and mullet bottarga*

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

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

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