

# Cena di Capodanno

## Entrée

Specchio di cavolfiore e rocher di scampi, gocce di gelatina di melograno  
*Flute di Cuvée Royale Tenuta Montenisa Marchesi Antinori Franciacorta DOCG*

## Antipasto

Crudo di gamberi rossi al passion fruit, o' muss sale e limone  
Perle di caviale d'Alaska ed emulsione di stracciatella delle Murge  
*Pomino Riserva 'Benefizio' Frescobaldi*

## Primo piatto

Bottoni di pollastrella del Mugello, polpa di granchio e tartufo nero  
*Pomino Riserva 'Benefizio' Frescobaldi*

## Secondo piatto

Medaglione di filetto di vitella, scaloppa di foie gras d'anatra  
e funghi shiitake  
*Monfalletto Cordero di Montezemolo Barolo*

## Dessert

Lingotto di nero di cioccolato e morbido di marroni  
Ghiacciato al marsala  
La regina delle festività natalizie, la Frutta secca  
Piccola pralineria

*Per il Brindisi di Mezzanotte: Champagne Martin Orsyn Brut Premier Cru Tradition*

Acqua minerale naturale e gassata

Caffè