

IL GIARDINO
RISTORANTE & BAR

CENONE DI CAPODANNO

Benvenuto dello Chef

Gamberi rossi, mela verde e champagne
(2,7,12)

Carpaccio di capasanta, latte di mandorla, finger lime,
uova di aringa affumicata e olio al prezzemolo
(4,8,14)

Guancetta di maialino glassata, sedano rapa affumicato,
fondo bruno al Madeira e tartufo nero pregiato
(7,9,12)

Ravioli di astice, *beurre blanc* al bergamotto,
bisque leggera e dragoncello
(1,2,3,7,9)

Branzino, lattuga brasata e laccata al limone e caviale Oscietra
(4,7,12)

Cioccolato, nocciola, caffè, vaniglia Bourbon e oro
(3,7,8)

Selezione di piccola pasticceria
(1,3,7,8,12)

600€ per persona, un flûte di champagne di benvenuto presso La Libreria incluso.
Bevande escluse.