



CENONE DI CAPODANNO

Benvenuto dello chef

Ostrica *Fin de Claire* con acqua di olive, Martini dry e cetriolo
(12,14)

Insalatina di canocchie con erbe di campo e consommé di pompelmo rosa
(2,3,7,12)

Spigola d'amo marinata, noci di macadamia,
indivia belga ed emulsione di brodetto di pesce
(4,5,8,14)

Terrina di vitello e nervetti con verdure in agrodolce
(5,7,10,12)

Tubettini in concentrato di mare alle alghe
(1,2,9,12,14)

Merluzzo con rapa bianca, caviale Asetra e champagne
(2,3,4,7,9,12,14)

Nocciola, whisky e tabacco
(1,3,7)

1000€ a persona, un flûte di champagne di benvenuto presso La Libreria incluso.
Bevande escluse.