

Cena di capodanno 2010

(Euro 200,00 cad.)

Cocktail di benvenuto

Ostrica in tempura con carpaccio di kiwi su acqua spumosa

Crudo di gambero rosso

Puntarelle e fichi con gelato di foie gras

OS Club sandwich di triglia

Lardo di San Nicola e maionese di mare

Caviale di produzione Iolanda

Astice nell'astice...

Gnocco di baccalà cotto in acqua di pomodoro con

Crema di alici, Olive disidratate,

Polvere di capperi di Pantelleria e

Tartufo nero

Risotto con carciofo alla romana,

Burrata e scampo crudo al mojito

Filetto di scorfano in guazzetto di frutti di mare

Lemongrass

Pak choi

Pre-dessert

Caprese pomodoro mozzarella e basilico

Olio particella 34 pianogrillo

Colazione del primo dell'anno:

Parfait di panettone

Torrone fatto in casa

Schiuma di latte

Cotechino di nostra produzione

Lenticchie di Onano

Abbinamento vini inclusi

Dj set e musica live