

MENU DI CAPODANNO RISTORANTE CALIGO

ANTIPASTI

Piccola entrée di benvenuto

Mosaico di pesci e crostacei, servito tiepido, con emulsione al basilico, cipolla rossa in agretto e germogli di pisello bio

PRIMI PIATTI

Risotto carnaroli Tenuta Oschiena mantecato ai carciofi, guarnito con chips di topinambur e tartare di gambero rosso

Tortello ripieno di brasato al Barolo con crema di zucca profumata al tartufo invernale, timo e pepe aromatico di Sarawak

SECONDO PIATTO

Dorso d'ombrina Bocca d'Oro con intingolo di crostacei al lime, piccoli ortaggi e spuma di patata viola

DESSERT

Sfera croccante al cioccolato, mousse al gianduia, crumble al pistacchio, kumquat e gel ai lamponi

Acqua, vino e caffè inclusi.

Il costo è di Euro 90,00 per persona

Per prenotazioni si prega di chiamare al +39 0185 50492

