

Cenone di San Silvestro

Aperitivo di Benvenuto

Crocante di manioca e tartare di Fassona Piemontese
Rocher di fegato d'oca e crauti canditi
Sfera di cacio e pepe con maionese al tartufo nero
Bignè ripieno di baccalà mantecato
Ostriche Tsarskaya
Scampo in tempura di aneto
Crostino di pan brioche, salmone selvaggio affumicato e burro salato

A tavola

Insalata di radicchio e scampi

zucca | guanciaie croccante | mousse di pinoli

Risotto di sottobosco

capesante affumicate al faggio | crema di porri

Consommé di cappone con i suoi cappelletti

Petto d'anatra laccato al miele e mandarino

Purea di sedano rapa | marron glacè salato

Crostino di segale e frutta secca

mostarda di arance amare | Erborinato al Raboso

Calzoncino di castagne

salsa cachi | sorbetto di melagrana

Il nostro panettone al lievito madre e il pandoro

mascarpone | panna montata | mostarda | cioccolata calda



€ 150,00

bevande escluse



La Corte
RISTORANTE



Chef de Cuisine: Donato Episcopo e Giuseppe Francica