

LOFT RESTAURANT CAPODANNO 2022

CENA E PARTY: €200
INGRESSO DALLE 23.00:
€50 + 1 CONSUMAZIONE

FINGER

Tartelletta di brisè salta con yogurt greco all'aneto,
tartare di branzino affumicato e caviale di salmone (1-4-5-6-7-10-11-12)

Mini torta delle rose salata con mousse al fois grass
e composta di rabarbaro (1-3-5-7-11-12-13)

Crema di patate alla vaniglia, capasanta al burro di cacao
e guanciaie croccante (7-11-12-14)

Tartare di fassona con chips di riso rosso,
guacamole e crostone di pane alla segale (1-3-6-7-10-12)

Cecina de León, ananas marinato al tamarindo,
finger lime e quinoa croccante (5-6)

PRIMI

Risotto ostriche, Franciacorta, burro all'acqua di mare
e caviale Calvisius (4-7-9-12-14)

Tortello di pasta fresca alla modenese, ripieno allo Strachitunt,
ragù di guanciaie all'Amarone, chips di patata viola e tartufo nero uncinato (1-3-7-9-11-12)

SECONDI

Tonno scottato ai pistacchi con pak choy
e riduzione di teriyaki al pepe di Sichuan (1-4-5-6-8-12)

DESSERT

Piccola pasticceria Areadocks: cannoncini, tartellette,
macarons, bigné e panettone alle creme (1-3-5-7-8)

VINI

Aperitivo | BOLLICINE | Contadi Castaldi Saten
Cena | BIANCO | Ca Maiol Molin
ROSSO | Bottega Vinai Lagrein
Brindisi | BOLLICINE | Monterossa Brut

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei -
3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi -
6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - 8. Frutta a guscio: mandorle,
nocciole, noci, pistacchi - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape -
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg -
13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi