

## APERITIVO DI BENVENUTO

Macaron salato con Royal Caviar, mousse di capasanta alle erbe e salsa alla crème fraîche, erba cipollina e lime (4-3-7-8-12-14)

## ANTIPASTI IN CONDIVISIONE

Aragosta gratinata con salsa olandese al chorizo, pan brioche al limone e timo, crumble al nero di seppia, polvere di dragoncello (1-2-3-4-7-12)

Lingotto di maialino al cacao e pepe di Voatsiperifery, ragù di funghi, spuma di patata e tartufo nero uncinato (9-12)

## PRIMI

Riso Riserva San Massimo allo zafferano, foie gras e fondo al Barolo Chinato (7-9-12)

Cappellacci ripieni di carciofi alla brace, scampi marinati al gin e bergamotto, crema di crostacei e salicornia in tempura (1-2-3-9-12)

## SECONDO

Ombrina del Gargano Corba Rossa con salsa thai, cocco fresco, anacardi fritti e tempura di pak choi (4-6-8-9-12)

## DESSERT

Tronchetto croccante al cioccolato fondente, cuore ai frutti rossi, caramello al lampone e crumble salato (7-8)

## DOPO LA MEZZANOTTE

Cotechino della tradizione e lenticchie