

Menu Capodanno 2019 - il Concio

Chia-viale

Macaron ai lamponi e pate' di fegato d'anatra

*Topinambur...
Come un carciofo*

*Capesante e midollo
Gremolada e risotto alla milanese*

*Hoink hoink... anguilla
Spuntature d'anguilla alla cacciatore, polenta taragna*

Spaghetto alla matticella e bottarga di caviale

*Ravioli d'oca al burro
Castagne e vino rosso*

*Piccione
Kumquat e sedano rapa
Oppure*

*Lombo di cinghiale
Alghe kombu, zucca e cioccolato*

*Charlie Brownies
Brownies, gelato al caramello e noccioline*

€ 320,00 a persona, bevande escluse

Wine pairing

L'ultimo aperitivo 'Magnum' del 2018

Champagne Louis Roederer brut Premier

...proseguendo poi..

Chardonnay Imyr Ten. Ceraudo 2015 (Calabria)

Ars Magna Viognier 2014 Omina Romana (Lazio)

Brunello di Montalcino Col d'Orcia 2001 (Toscana)

Torcolato Maculan 1999 (Veneto)

Il primo brindisi 'Magnum' del 2019

Champagne Louis Roederer Vintage 2004 Brut