

GRAN CENONE DI CAPODANNO

M&R

Aperitivo di benvenuto

Ostriche e granita al Campari

Finto pane, burro della Normandia e alici del Cantabrico

Baccalà delle Lofoten in tempura, crema di castagne, porro e maionese di baccalà

Battuta di filetto di manzo, marinata alla senape di Digione e bottarga d'uovo

Vino in abbinamento

Franciacorta Brut Derbusco millesime 2012

Antipasti

Gran crudo di mare , avocado, perle di lime ed emulsione ai lamponi

Triglia con patate, foie gras e scarola napoletana

Vino in abbinamento

"Lancella" Pallegrello Bianco Cantine di Lisandro

Primi

*Spaghettoni di Gragnano, aglio e olio,
battuta di gamberi di Mazara e caviale Oscietra*

*Raviolo ripieno di burrata di Andria, mantecato al burro di Fattoria,
tartufo bianco di Acqualagna e polvere di ortaggi bio*

Vino in abbinamento

Pinot Bianco Alois Lageder

Secondo

Astice mediterraneo e il suo brodo con spuma di carciofi e carciofi croccanti

Vino in abbinamento

Tocai Sloveno "Gredic" cantine Movia

Pre dessert

Cannoncino di ricotta alla cannella con arance e limone disidratati

Dessert

Sfera alla vaniglia, caramello e gelato al cioccolato del Madagascar

Fine pasto

Panettone e Pandoro artigianale pasticceria "Lombardi"

Roccocò

Mustaccioli

La frutta secca

Struffoli

Pastiera della tradizione

Cotechino e lenticchie

Vino in abbinamento

Moscato Regina di Felicità di Cascina Baricchi

— R I S T O R A N T E —
MORSI & RIMORSI



Segui Morsi & Rimorsi

www.morsierimorsi.it