



MENÙ DI CAPODANNO

MENU DI CAPODANNO

MATER TERRAE



Amuse Bouche Seminami con Prosecco Bio

ANTIPASTI

L'insostenibile leggerezza dell'essere

Carciofo alla Giudia con zucchine in scapece, fragole marinate alla menta fresca con cotoletta di sedano rapa, salsa agrodolce e maionese vegana alle mandorle

Sapori di Francia


Delicata zuppa di cipolla con crostini di pane integrale con semi, cremoso formaggio Emmenthal e sfera di cipolla caramellata



PRIMO PIATTO

Il Paradiso di Dante

Spaghetti alla Chitarra fatti in casa con spuma di parmigiano e burro al tartufo, tartufo grattugiato fresco e funghi porcini, servito con una cialda di parmigiano



PIATTO PRINCIPALE

La dolce vita

Parmigiana di melanzane classica ma non troppo, con scamorza affumicata e foglie di basilico

DOLCI

La Tarte Tatin

Tarte Tatin di Mele con Uva Sultanina e Gelato alla Vaniglia

Selezioni di dolci con gelato dello Chef

PER CONCLUDERE

Un calice di Champagne e Lenticchie Biologiche

Prezzo a persona € 450

Nel menù è inclusa acqua e caffè

