MENU CAPODANNO 2025/2026
BEEFBAZAAR

Il costo del menù di €90 per persona comprende servizio e cestino di pane
(pane casereccio, grissini e strisce di pizze miste fatte in casa)

ANTIPASTI CENTROTAVOLA

La miglior tartare italiana secondo Braciamiancora:
Tartare di vacca galiziana frollata 20 gg condita alla francese su cubo di focaccia genovese grigliata
(3-9-11-13-14)

***

Carpaccio di manzo marinato alle erbe con panna acida alla mentuccia, colatura di alici di Cetara e julienne di carciofi
(3-4-5-8)

***

Maritozzo ripieno di short rib cotta 48 ore, maionese al miso bianco e cipolla caramellata al sake
(1-2-3-7-8-10-11)

***

Cubo di Pancia di Maialino Iberico glassato alla kombucha, purea di sedano rapa affumicato e riduzione di ponzu
(1-2-3-7-8-10-11)

***

Cotechino della tradizione su crema di lenticchie di Colfiorito al rosmarino
(3-9-12-13)

PRIMO

Risotto allo champagne, burro di malga, parmigiano delle vacche rosse e tartufo nero pregiato (3-12)

***

Lasagna verde con ragù di salsiccia di cinta senese, finocchietto selvatico e funghi porcini
(3-9-12-14)

SECONDO E CONTORNI

Scaloppe di costata di bue di Highlander belga frollata 45gg

Scaloppe di filetto di vacca di bruna alpina frollato 30 gg al burro e erbe aromatiche (3)

****

Patate al forno viterbesi al rosmarino

Broccoletti ripassati aglio, olio e peperoncino

Purè di patate dolci americane delicatamente affumicate (3)

DESSERT

Panettone caldo, pere nashi caramellate al pepe di Sichuan e crema pasticcera alla vaniglia
(1-2-3-9-31-14)

ELENCO ALLERGENI

-1 Arachidi e derivati

-2 Frutta a guscio

-3 Latte e derivati

-4 Molluschi

-5 Pesce

-6 Sesamo

-7 Soia

-8 Crostacei

-9 Glutine

-10 Lupini

-11 Senape

-12 Sedano

-13 Anidride solforosa e solfiti

-14 Uova e derivati