

MENÙ SAN SILVESTRO 2024

Chef Star Michelin Pierantonio Rocchetti

Saremo pronti ad accogliervi dalle 20:15 alle 21:30

Sfere campari orange, Ciliegia foie gras e arachidi
Cialda con anguilla, alici e senape, Pizza frita pecorino
Crocchetta granchio, porro e salsa leggermente piccante

Bontà a strati

Tartare branzino, patata e caviale

Croccante...

Salmone, burro e le sue uova

Wafer d'anguilla

Cre moso alla senape, anguilla cotta alla brace e alice marinata

Focaccia

In teglia, pomodoro schiacciato, burrata e cipolle

Relazioni pericolose

Fusillo, vellutata d'astice e gocce di salsa gorgonzola

Pane

Lievito essiccato, cumino, burro montato e yogurt naturale

Medaglione di Fassona

Servito crudo e crema di ostriche Gillardau

Lemon tart

Crostatina, crema inglese al limone,
spuma yogurt e, per finire, un sorbetto al limone
Piccola pasticceria



Il Brindisi della mezzanotte

Pacchero frutti di mare, Cotechino e lenticchie
Champagne Grade de Réserve Gobillard & Fils

Dj set dalle 23:00 alle 2:00

Costo a persona 140 €

Il costo del menù esclude vini e bevande a tavola. Comprende aperitivo e brindisi finale.
Se gradito la nostra cantina propone Wine Pairing.

Vi ricordiamo di comunicarci eventuali allergeni e intolleranze. Prenotazione obbligatoria.
Via Bruse, 2 - Trescore Balneario (BG) Tel: +39 035 945073 - info@loroandco.com