

Primo dell'anno
al
BENSO

1 gennaio 2024

esne

1 gennaio 2024

BENVENUTO DELLO CHEF

Polpettina di lesso

Scaccia ragusana

Anguilla in crosta di mandorle e maionese di scarola

Crocchette di patate e salama da sugo con salsa al rafano

Escargot

ANTIPASTI

Quaglia in galantina e il suo jus,

trombette dei morti,

crema di porri e zabaione salato all'Albana e parmigiano reggiano

Agnello in crepinette, mandorle, carciofi e riduzione di bagna cauda

PRIMI PIATTI

Cappelletti al cremoso di verza brasata e cotechino,
scampi e guazzetto di rapa bianca allo zenzero e coriandolo

Minestra Maritata

SECONDO PIATTO

Petto e coscia di galletto ruspante,

ketchup di rapa rossa e angostura,

caponatina di verdure al pepe verde e pommes soufflées

DESSERT

Saint Honoré ai litchi

Piccola pasticceria e biscotteria delle feste



80 euro a persona compreso di coperto

Abbinamento vini 50 euro

Per gli ospiti più piccoli ci sarà un piccolo menu dedicato.