

*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.