



Vigilia al
BENSO

www

24 dicembre 2023



24 dicembre 2023

BENVENUTO DELLO CHEF
con calice di Champagne “Château de Bligny”

ANTIPASTI

Ricciola di fondale nel bosco d'inverno

Carpaccio di Capesante scottate allo zafferano,
cremoso di fave secche, cicoriotta selvatica,
spuma di burrata e mandorle tostate

Baccalà e carciofi alla brace, cicerchie e salsa pil pil

PRIMO PIATTO

Cappelletti al batù di gamberi
in brodo affumicato di crostacei,
lemongrass e scorze di Parmigiano

SECONDO PIATTO

Filetto di spigola scottato al burro nocciola,
vaniglia e caffè con purea di cavolfiore tostato
e spinacini al burro

DESSERT

Cioccolato, caffè e cardamomo

Panettone di Natale “Corrado Parisi”

esne

95 euro a persona
Percorso vini 55 euro a persona

Per gli ospiti più piccoli ci sarà un piccolo menu dedicato