

Gran Cenone di  
*Capodanno al*  
**BENSO**

*esne*

31 dicembre 2023

31 dicembre 2023

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013 DI BENVENUTO

MARGARITA DI CORRADO PARISI

Quando un cocktail viene pensato in cucina

ENTRÉE

Chorizo di polpo

Sasso di mare

Crème brûlée di tonno

Pane burro e acciughe a mo di buñuelos

Macaron con fegatini misti e amarena

VINO IN ABBINAMENTO

Champagne “Château de Bligny” Grande Reserve Brut S.A.

ANTIPASTI

Battuta di wagyu, gelato d'ostriche e riduzione di agrumi e soia

Raviolo di guancialetto al gambero rosso,

miele pepe cubebe e limone arrostito

Tagliatelle di seppia, ricci di mare e pistacchi

VINO IN ABBINAMENTO

Champagne Delamotte Brut S.A.

Capasanta scottata, foie gras, crema di riso, nocciole, mela verde,  
cappuccino di latte alla vaniglia e tartare di albicocche appassite

Sfera di baccalà croccante, salsa pil pil,

friarielli e gelato di mozzarella di bufala affumicata

VINO IN ABBINAMENTO

“Didyme” Igt Salina Malvasia Tenuta Capofaro “Tasca Conti D'almerita”

Maialino alla brace senza brace, spinacio cotto non cotto,

crema di formaggio senza formaggio e frutti di bosco

VINO IN ABBINAMENTO

Château Galoupet Cru classé, Côtes de Provence, rosé 2022

31 dicembre 2023

### PRIMI PIATTI

Cappelletti farciti di patate erborinate, cicale di mare, ristretto di zuppa di cipolle tostate e salsa ariata ai crostacei

Risotto ai lieviti di franciacorta, scampi, limoni fermentati, bottarga di muggine, cenere di cipolle bruciate e maionese agli scampi

### VINO IN ABBINAMENTO

Magnum "Lafò" Sauvignon Schreckbichl Colterenzio

### SECONDI PIATTI

Medaglione di astice scottato al burro nocciola, maionese alla vaniglia su verza stufata, salsa di pomodorini gialli arrostiti e vino bianco e mousse di melanzane al fumo

### VINO IN ABBINAMENTO

Magnum "Villa Bucci" Verdicchio dei Castelli Di Jesi Classico Riserva 2018

Petto di piccione alla Rossini ... secondo me "Corrado Parisi"  
Cappuccino di lenticchie e cotechino cotto in cenere

### VINO IN ABBINAMENTO

Boucharde Beaune Chateau 1er Cru 2019

### PRE-DESSERT

Frutti innevati

### DESSERT

Il Cannolo

### VINO IN ABBINAMENTO

"Ben Ryé" Passito di Pantelleria 2021



350 euro a persona  
compreso di coperto, abbinamento vini  
e 1 bottiglia di Champagne  
"Château de Bligny Grande Reserve Brut S.A."

250 euro a persona  
compreso di coperto escluso bevande