

CAPODANNO



UMAMI

Benvenuto dello Chef

*

Cappesante scottate, cipolotto bruciato, mango marinato con aceto bianco e mirin, e pop-corn di amaranto

*

Tartara di manzo piemontese con interpretazione dei formaggi della Valtellina, fiori e colori

*

Mezzelune di pasta fresca ripieni di cipolla dolce e agnello, salsa di pecorino e mela verde

*

Risotto con vongole veraci e polvere di pomodoro

*

Filetto di spigola con pancetta di montagna, provola affumicata cime di rapa e cipolla rossa di Tropea marinata.

*

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura con pane di acciughe, salsa tonnata e ratatouille di melanzana al pomodorino datterino

*

La mela

*

Panettone artigianale

*

Dopo la mezzanotte
cotechino e lenticchie

*

150,00 Euro
a persona

*

Per il cenone di fine anno la mise en place sarà con tovaglie e tovaglioli in stoffa

INFO & PRENOTAZIONI
0342/911734
INFO@UMAMIBISTROT.IT