

Ristorante "La Canisela"

Menu di Capodanno

Antipasti

Ostriche Perlage con caviale di yuzu e pane nero al burro salato

Fonduta con tartufo umbro ai porcini di bosco

Culatello di Zibello con Creme Brulèe al tomino

Gambero Royale con fregola agrumata e cremoso al mango

Uovo BIO a bassa temperatura con vellutata di broccoli, crumble alle nocciole e panna ai funghi

Primi Piatti

Cappelletti ferraresi al tartufo di Norcia o in brodo

Maccheroncini caserecci al pesto di pistacchio e tartare di ricciola

Mezzelune al nero di seppia ripiene con capesante al profumo di arancio

Paccheri "Monograno Felicetti" al ragout bianco di coniglio

Zuppa di funghi del Primiero con crostini integrali

Secondi Piatti

Petto d'anatra laccato al miele con fichi secchi

Bocconcini di Scottona al gorgonzola e noci con flan di carote

Costoletta di cervo con confettura di ribes

Turbante di orata in crosta di mandorle

Burger di lenticchie con rapa rossa e porro fritto

Dessert

Tortino "Mia Letizia" al cacao con ganache montata e pralinato di nocciole

Sformatino della casa con ripieno al pistacchio e cialda al cioccolato bianco

Crema mascarpone ai frutti di bosco

Babà artigianale al Rhum caraibico

Castagne magnum al miele con panna montata d'alpeggio