



Capodanno 2019

Il ventaglio di mocette tipiche con il piccolo flan di carciofi
su specchio di melograno

La carne messata tipica con il tortino di zucca biologica con fonduta d'alpeggio

La capasanta scottata con patate schiacciate agli agrumi
contro il cubo di baccalà mantecato all'olio extravergine di oliva toscano
e la delicata salsa di acciughe

Il risotto Acquerello in Champagnotta con lo speck di montagna,
il radicchio invernale ed il gambero di fiume

I ravioli di tartufo e patate al burro d'alpeggio e timo persillo

La guancia di vitello cotta a bassa temperatura caramellata nel Prisonnier
con patate al latte

La tagliata di filetto di manzo ai funghi porcini e rosmarino con carciofi brasati

La torta di riso di Courmayeur con la sua sbrisolona

La Mont Blanc, il confine tra meringa, marron glacè e le nocciole

La mousse cioccolatosa laboratorio Maiolani

La crème brulèe al pistacchio



**da mezzanotte
zampone e lenticchie**