

# *Gran Cenone di Fine Anno 2024*



## **Aperitivo Di Benvenuto/Welcome drink**

Delizie Calde e Freddo del Nostro Chef Angelo Casalaspro con Bollicine  
*Hot and Cold Delights from Our Chef Angelo Casalaspro with Prosecco*

## **Antipasto/Starter**

Degustazione di Mare Francy :

Cannolo di Spigola su Emulsione di Melanzana Bruciata, Polpo Croccante con Spuma di Patate e Capesante Gratinato al Burro e Brandy

Seafood Tasting Francy:

*Sea bass cannoli on burnt aubergine emulsion, crispy octopus with potato foam and scallops au gratin with butter and brandy*

## **Primo/First Course**

Millefoglie di Pasta Fresca con Frutti di Mare e Pecorino Gratinato al Forno

*Fresh Pasta Millefeuille with Seafood and Baked Gratin Pecorino*

Risotto Acquarello al Franciacorta Mantecato alla Crema di Barbabietole Rosse e Mazzancolle Marinate al Lime

*Acquarello Risotto with Franciacorta Creamed with Red Turnips and Prawns with Lime*

## **Secondi/Main Courses**

Medaglione di Rana Pescatrice Fasciata al Lardo di Colonnata con Carciofi e Pomodorini Confit

*Medallion of Monkfish wrapped in Colonnata Lard with Artichokes and Confit Tomatoes*

## **Sorbetto al Limone/Lemon Sorbet**

\*\*\*\*\*

Cappello del Prete al Barolo con Cremoso di Patate

*Beef Priest's Hat with Barolo Wine and Creamy Potatoes*

## **Dessert**

Sfera di Cioccolato Fondente con Cuore di Sacher

*Dark Chocolate Sphere with Sacher Heart*

\*\*\*\*\*

## **Buffet di Mezzanotte/Midnight Buffet**

Frutta del Buon Augurio e Selezione di Pasticceria Mignon

*Fruit of Good Wish and Selection of Mignon Pastry*

Lenticchie e Cotechino / *Lentils and Cotechino*

Acqua Minerale, Selezione di Vini della nostra Cantina, Caffè e Bollicine di Mezzanotte

*Mineral Water, Selection of Wines from our Cellar, Coffee and Midnight Bubbles*

