

GRAND HOTEL
CASTROCARO

LONG LIFE
— FORMULA —

MENÙ DI SAN SILVESTRO

Amuse bouche servito con pane e burro di pregio del Devon.

Crocchetta di patate Bonnotte, salmone scozzese e cavolo nero.

Involentino di verza, gambero rosso di Mazara con panna acida alla moda dei Mari Baltici.

ANTIPASTI

Ricciola marinata agli agrumi mediterranei, cime di rapa e bottarga di Cabras.

Cremoso di zucca al forno, scampo rosa e caviale iraniano.

PRIMO

Crêpe ripiena di Astice di Bretagna, salsa Aurora, cavoletti di Bruxelles ed aneto selvatico.

SECONDO

Rombo chiodato del Mar Tirreno, carciofi violetti romaneschi e salsa Bercy di Escoffier.

DESSERT

Delizia alle arance di Sicilia avvolta da fave Tonka.

Il vero Panettone di Milano by Carlo Cracco®.

A MEZZANOTTE

Cotechino artigianale, lenticchie e brindisi di nuovo anno.

