

Cenone di Capodanno

SERATA ANIMATA CON DJ

RISTORANTE *Biasio*



Storione marinato agli agrumi, mandorla affumicata e caviale

Gambero rosso di Mazara, lampone e pepe Timut

Carpaccio di ricciola, mango e crumble al basilico

Triglia di scoglio, zucca, frutto della passione e foglia ostrica



Risotto allo zafferano, cozze, burrata e colatura di alici



Catalana di crostacei con maionese al lime e germogli

Filetto di branzino, carciofi, tartufo nero e amarone



“Gin Mapo” Sorbetto al mapo e gin

Cre moso al cioccolato bianco, crumble di panettone, arancio e menta



ORE 00.01

UVA E PANETTONE LOISON E CHAMPAGNE

Vino: Trento doc Conti D'arco
Verdeca Produttori di Manduria
Sauternes Les Remparts de Bastor

€ 110 - CON VINI € 125