

Menù di San Silvestro 2023

LA SERATA SARÀ ACCOMPAGNATA DAL MAESTRO
PIETRO DEIANA AL PIANOFORTE

Entrée di benvenuto: scarpetta al pomodoro
con calice di Champagne Blanc de Noir, Grand Cru,
Barnaut

Selezione del Nostro pane e burro salato dell'Alpe Veglia

Bouillabaisse di funghi e vongole veraci

Pizza, prosciutto di ricciola e melone

Mazzancolle, aglio, olio e peperoncino

Rosti di patate, ombrina e tartufo nero

Risotto zafferano, gambero rosso e aglione nero

Filetto di Angus, puntarelle alla brace,
burro acido e limone candito

Gelato al panettone

Avocado, bergamotto e cioccolato bianco

Caffè

A Mezzanotte...

Lenticchie e cotechino

€ 160

Locanda Marchesani

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

—Locanda Marchesani—

I M E N U ' D E G U S T A Z I O N E

" D E G U S T A Z I O N E "

Menù degustazione in 5 portate selezionate dallo Chef

€ 68

" L A D E G U S T A Z I O N E "

Un viaggio guidato nel nostro mondo in 7 portate

€ 88

E' necessaria la partecipazione di tutti i caommensali allo stesso menu degustazione



A N T I P A S T I

Degustazione di crudi di pesce 40
(selezione di carpacci, selezione di tartare,
selezione di crostacei, ostrica)

Selezione di Ostriche:

Gillardeau 7
Belle du Nordette 5

Alici del Cantabrico 22
pan brioche e burro gourmet

Caviale Giaveri

Caviale Siberian 10gr 25
Caviale Osietra 10gr 30
Caviale Beluga 10 gr 40

Degustazione di caviale Giaveri 80
Siberian, Osietra, Beluga
pan brioche e burro gourmet

A N T I P A S T I

Ombrina peperone arrosto e aria di prezzemolo	19
Prosciutto cotto di ricciola assoluto di funghi e nocciola	22
Calamaro alla diavola aglione nero toscano e peperoncino fermentato	19
Quaglia alla cacciatora	20
Pappa al pomodoro carpaccio di manzo e scamorza affumicata	18
Patanegra	27

P R I M I P I A T T I

Spaghetto Gentile cozze e salvia	22
Tortellini con papalina di tonno	22
Gnocchi di ricciola beurre blanc, rapa rossa e uova di lompo	22
Plin di manzo olio al limone, pimento e provola alle erbe	20
Risotto foglie di fico e speck d'anatra	20
Piatti della tradizione Romana Carbonara Amatriciana Cacio e pepe	16
Secondi disponibilità	
Astice Blu	120 al Kg
Aragosta	180 al Kg
Tartufo bianco	45 a porzione

S E C O N D I P I A T T I

Ombrina zucca e semi	26
Rana pescatrice zucchine, lardo e rafano	26
Polpo melanzana e teriyaki	26
Controfiletto di Angus pomodoro confit, parmigiano 30 mesi e rucola selvatica	28
Secondo disponibilità: Pescato del giorno	all'etto 7

D E S S E R T

P A I R I N G

Noce fichi e aceto balsamico	10	Picolit Torre rosazza	8
Creme Brulèe spezie, radici e frutti rossi	10	Pomele Cotarella	8
Tiramisù	10	Liquore al caffè Doragrossa	7
Castagna cioccolato fondente e mandarino	10	Sauternes Chateau Piada	10
Sorbetto	7		