

Grand Hotel Palazzo

New Year

2022



Spumante Cuvè Aurora Alta Langa Riserva Docg 100 mesi

Gamberone in tempura con semi di papavero

Degustazione cruda con ostrica kys, tartare di ricciola e mela verde su salsa al mango con scampo Sicilia e gambero rosso di Mazara, Salmone Balik, sashimi di zuccina con tonno alla soia e formaggio spalmabile

Degustazione cotta con baccalà mantecato con cialdina di polenta croccante, riso venere e polpa digranchio reale, scampo al vapore su salsa cocktail rivisitata, filetto di pesce azzurro su fois gras tostato e cipolla di Tropea caramellata, capasanta lardellata su crema di topinambur, lamelle di tartufo di San Miniato e caviale Beluga

Tortellone di Burrata, Bisque di crostacei e Quenelle di Gambero Rosso di Mazara

Tagliolino Nero con Novellame di Seppia e Calamaretto con polpa di Riccio Nostrale

Catalana imperiale con crostacei nobili, frutta esotica e verdure di stagione

Cotechino e lenticchie

Frolla alla Nocciola, Mousse al Dragoncello con inserto alla Ciliegia e Granella di Noce Pecan

Dolci e Frutta Secca della Tradizione

Vini:

Bianco cantine Banfi "Fontanelle" _ Toscana Chardonnay Igt
Champagne Joseph Perrier Cuvè Royale Demi-Sec

€230
p.p.

pacchetti/ camera con colazione e cenone
2 notti - €899 3 notti - €999
info/ www.ghpalazzo.it - +39 0586 260836