



Burle Musica e Burlesque

31ST DECEMBER 22
THE DINNER WILL START AT 7 PM

Menu

ENTRÉE

Pillow cracker con
Speck d'anatra e gel d'uva
Caviale di aringa affumicato e panna acida
Hummus di castagne

"CHIC-CHETTATA"

Cubo di risotto alla milanese, salsa di midollo, nocciola tostata
Bao in doppia cottura con polpo alla brace, broccolo fiolaro, acciuga, olio alla 'Nduja,
Carpaccio di volpina marinata, leche de tigre, cetriolo al wasabi
Moeca croccante, radicchio tardivo di Treviso in saor

STARTER

Capasanta affumicata a caldo, caviale,
crema di cavolfiore al cioccolato bianco, quinoa croccante

FIRST COURSE

Risotto alla busara di cannocchie, aglio nero, anice

MAIN COURSE

Trancio di ombrina marinata in koji, foie gras d'oca, tartufo nero pregiato,
salsa olandese al caviale, olio all'erba cipollina

PRE DESSERT

Limone, pepe timut, liquirizia

DESSERT

Soffice pan brioche caramellato al burro di Normandia, noci pecan,
radicchio di Treviso, cioccolato fondente, gelato alla vaniglia bourbon

Caffè & Piccola Pasticceria

DOPO LA MEZZANOTTE

Musetto e Lenticchie
Cacio&Pepe

Ogni portata sarà accompagnata da vini selezionati dai nostri sommelier

