



I DU MATT  
RISTORANTE

## Cenone di San Silvestro 2021

Gran benvenuto dello Chef  
\*\*\*\*\*

Ostriche, scampi e mela verde

Insalatina di crostacei e molluschi, cannolicchio di alghe e maionese di anemoni

Capasanta e foie gras scottati, crema di riso, cachi arrostiti, nocciole, salsa al maidera, spuma di latte alla vaniglia e gel di umeboshi

Sfera di baccalà in tempura, salsa pil pil, crema di cime di rapa e polvere di pomodoro e capperi

Medaglione d'astice al vapore, verza stufata, cavolfiore tostato, burro alle acciughe, zabaione salato allo champagne e caviale  
\*\*\*\*\*

Spaghettoni di Gragnano con crema di mugnuli selvatici, cavolo nero, acciughe, arselle, mandorle tostate e cremoso all'aglio di Voghiera DOP  
\*\*\*\*\*

Pescato del giorno all'acqua folle e cicorietta selvatica

Come tradizione vuole cotechino di nostra produzione e lenticchie a centro tavola  
\*\*\*\*\*

Cioccolato, caffè e cardamomo  
\*\*\*\*\*

La mia versione del Mont Blanc  
\*\*\*\*\*

Le nostre coccole

