



FOOD · PHILOSOPHY

Cenone di Capodanno 2022 'Il Mare'

Amuse bouche dello chef

Antipasti

*Salmone marinato su pasta sfoglia, crema all'avocado e zucchine
Polpo scottato con spuma di burrata DOP e salsa verde
Crema di cavolfiore con olio all'erba cipollina, limone candito e caviale
beluga*

Primi Piatti

*Risotto Acquerello al Franciacorta BIO Elisabetta Abrami DOCG con
Carpaccio di gamberi rossi aromatizzati agli agrumi
Lasagnetta di verdure dell'orto, spuma di caprino BIO e clorofilla di
prezzemolo*

Sorbetto al limone e basilico

Secondi Piatti

*Filetto di Morone in carta fata con guazzetto di pomodorini, patate di
montagna, olive taggiasche e capperi*

Dessert

Selezione di panettoni artigianali e crema allo zabaione iGEA

Acqua microfiltrata, caffè e coperto

Brindisi di mezzanotte

A seguire cotechino nostrano e lenticchie

€ 70,00 Persona (bevande alcoliche escluse)



+39 338 2255064 | +39 347 8829064



info@igeafood.com



@i.geafood



FOOD · PHILOSOPHY

Cenone di Capodanno 2022 'La Terra'

Amuse bouche dello chef

Antipasti

Carpaccio di Fassona (presidio Slow Food) con salsa al Porto e perlage al tartufo nero pregiato

Prosciutto crudo di Cormons e gnocco fritto

Crema di cavolfiore con olio all'erba cipollina, limone candito e caviale beluga

Primi Piatti

Risotto Acquerello ai pistilli zafferano con salsiccia di Bra

Lasagnetta di verdure dell'orto, spuma di caprino BIO e clorofilla di prezzemolo

Sorbetto al limone e basilico

Secondo Piatto

Carrè di maialino glassato alla soia e miele d'acacia BIO con verdure di stagione al forno

Dessert

Selezione di panettoni artigianali e crema allo zabaione iGEA

Acqua microfiltrata, caffè e coperto

Brindisi di mezzanotte

A seguire cotechino nostrano e lenticchie

€ 65,00 Persona (bevande alcoliche escluse)

