

# PIETRABIANCA

RISTORANTE

## Menù di Capodanno

### MENU MARE AMUSE BOUCHE

- Pan brioche tartare di tonno con maionese alle acciughe

### ANTIPASTO

- Ostrica allo champagne

- Capasanta al tartufo, katahifi servita con tuille al pistacchio e salsa tartufo

### PRIMI

- Spago salsa aglio olio e peperoncino, mantecati con lardo e tartare di gambero rosso
- Risotto zafferano ponzu e polpa di riccio e gel di yuzu

### SECONDI

- Polpo topinambur, crema di piselli e patata americana poche

### MENU TERRA AMUSE BOUCHE

- Pan brioche con cavolfiore, maionese e aglio nero

### ANTIPASTO

- Tartare di carne condita con olio, sale, pepe e zest di limone servita con erba cipollina, prezzemolo e spuma di taleggio
- Filetto alla Wellington con funghi e riduzione al vino rosso

### PRIMI

Tortello di ricotta salsa allo champagne, demiglass e guanciaie croccante

- Risotto pizza margherita

### SECONDI

- Anatra, rollè di patata dolce ripieno di zucca e la sua demiglass

### DOLCE

- Albero di Gianduia, Gele di lampone e passion fruit

### COCCOLE FINALI

- Cartellate e Panettone Artigianale

Acqua, vino e bevande escluse

# PIETRABIANCA

RISTORANTE

## New Year's Eve Menu

### FROM THE SEA MENU

#### AMUSE BOUCHE

- Crispy bread, tuna tartare, anchovies and mayo

#### STARTER

- Champagne oyster
- Scallop with truffle, kataifi served with pistachio tuille and truffle sauce

#### FIRST COURSE

- Spago, garlic, oil, chilli pepper, lard and red shrimp tartare
- Saffron risotto, sea urchin pulp, ponzu and yozu sauce

#### SECOND COURSE

- Octopus, topinambur, peas cream, American potato pochè

### FROM LAND MENU

#### AMUSE BOUCHE

- Crispy bread with cauliflower, mayo and black garlic

#### STARTER

- Meat tartare seasoned with oil, salt, pepper and lemon zest served with chives, parsley and taleggio foam
- Beef Wellington with mushrooms and red wine reduction

#### FIRST COURSE

- Ricotta tortello with champagne sauce, demiglass and crispy bacon  
Margherita pizza risotto

#### SECOND COURSE

- Duck, sweet potato roll stuffed with pumpkin and its demiglass

#### DESSERT

- Gianduia chocolate mousse, raspberry and passion fruit gele

#### FINAL SWEET

- Cartellate and artisanal Panettone

Water, wine and drinks not included