

Ristorante Marconi Crodo

Menù " S. Silvestro 2024 "

Le frivolezze salate dello chef con flûte di spumante Cocchi brut

Creazione di antipasti di fine anno:

Ceviche di capesanta al Vermouth Cocchi con avocado e mela verde ; scampo marinato al melograno e leggermente affumicato, puntarelle e fior di sale; salmone selvaggio , maionese al lime e gelatina al gin tonic ; terrina di vitello con chutney al mandarino e pan brioche ; panna cotta ai topinambur con cotechino croccante e lenticchie

Ravioli pizzicati a mano di pasta all'uovo ripieni di astice , gocce di crostaceo , spuma al limone e chips di patate viola

Risotto carnaroli al Barolo , carciofi e crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi

Filetto di vitello, scaloppa di foie gras su crema di carote e gocce di mirtillo

Dolce benvenuto 2025

Caffè con piccola pasticceria

€ 90,00 bevande escluse

Per chi preferisce passare la mezzanotte presso la propria abitazione consigliamo di arrivare alle 19.30 ; chi invece preferisce passare la mezzanotte insieme a noi l'orario d'arrivo consigliato è tra le 20.30 e le 21.00

Restiamo a disposizione per qualsiasi modifica non esitate a contattarci.

via Pellanda 21, 28862, Crodo

Tel 3394688468-3392753256- 0324.618797

info@ristorantemarconi.com