



UNICORNO

O S T E R I A

FINGERFOOD DI BENVENUTO

- Rocher ripieno di "mousse de foie gras" con cuore di nocciola dei Monti Cimini, ricoperta di cioccolato fondente
- Baccalà mantecato agli agrumi su soffice di zafferano della Toscana e mentuccia
- Ostrica Gillardeau con lardo al Mojito su sale marino e alghe

ANTIPASTO

- Calamaro del Tirreno in doppia cottura: corpo grigliato ripieno di broccoli romaneschi, olive nere di Gaeta e 'nduja; tentacoli pastellati aromatizzati al prezzemolo

PRIMI PIATTI

- Risotto "acquerello" sfumato all'ancestrale rosé delle Terre di Marfisa, composta di pere Abate al pepe rosa e pecorino stagionato all'uva passa della Tenuta Radichino
- Raviolone di pasta fresca 33 tuorli ripieno di astice mediterraneo, aromatizzato al lime e allo zafferano della Toscana

SECONDO PIATTO

- Trancio di Ricciola Himaci marinata alla soya e zenzero, affumicata alla brace e accompagnata da cime di rapa, aglione e peperoncino

PRE-DESSERT

- Mousse allo spumante con panettone artigianale, in guazzetto ai frutti di bosco locali

DESSERT

- Sigaro al cioccolato Domori 85% all'aroma di tabacco e servito con Rum Zacapa Gran Riserva invecchiato 23 anni

PER FINIRE...CON L'AUGURIO DI UN FELICE ANNO NUOVO

- Lenticchie di Onano e cotechino viterbese secondo la tradizione, accompagnati da Spumante per il brindisi di Mezzanotte!

**IN ABBINAMENTO LA SELEZIONE DI VINI DELLE TERRE DI MARFISA
BEVANDE, CAFFÈ E DIGESTIVI INCLUSI PREZZO A PERSONA € 110,00**