Ardea Purpurea
RISTORANTE & PIZZÆ

S. SILVESTRO 2024

ENTRÉE

Ostrica Gillardeau

Taco con tartare di ricciola

Caviale con pan brioche e burro Bordier

Champagne - Laurent Perrier

ANTIPASTI

Tiepido di mare

Uovo fritto su fonduta di Monte Veronese e funghi di stagione

L' Ontano - Ali del Frassino

PRIMI

Tortelli di Valeggio al crudo Ruliano 36 mesi e formaggio Bagòss

Riso Carnaroli all'astice

Chardonnay - Terlano

SECONDO

Filetto di ombrina rossa del Gargano con funghi cardoncelli e jus d'astice

Chianti Classico - Tenuta di Carleone

DESSERT

Cremoso allo zabaione, namelaka alla nocciola e olio EVO,
terra d'Arabia frutta secca sabbiata

Foss Marai Extra Dry

Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT