

Menu di Capodanno

31 dicembre 2023



FUORITEMPO

CHIERI

www.fuoritempo.com

Aperitivo di benvenuto

Pomme soufflè ripiena di maionese allo yuzu e germoglio di acetosella

Pane alle lenticchie, cotechino e bagnèt verd

Brut Metodo Classico 84 mesi (Maccagno, Piemonte) • 1 CALICE 


Antipasto

Baccalà mantecato, zucca in due consistenza e salsa caffè e nocciola

Roero Arneis "Cecu d'la Biunda" (Monchiero Carbone, Piemonte) • ½ CALICE 

Primi piatti

Riso al salto alla barbietola, purea di arancia, erbe di campo scottate, cerfoglio e mentuccia

Beberás De La Copa De Tu Hermana (Fil-loxera e- Cía, Spagna) • ½ CALICE 

Assaggio di Pizza Gourmet con millefoglie di maialino ed erbetto, battuto di gamberi, spinacino e popcorn di maiale, su impasto con farina di farro, farina di ceci e grani germogliati

Shiraz - Mourvedre (Torbreck Old Vines, Australia) • ½ CALICE 

Secondo

Cappone di terra & cappone di mare: insalatina tiepida di cappone con verdure croccanti, filetto di scorfano scottato e una riduzione concentrata dei loro brodi

Amarone della Valpolicella Riserva Cuslanus (Albino Armani) • ½ CALICE 

Dolce Panettone artigianale della casa Caffè e piccola pasticceria

Champagne Blanc de Blancs "Terre d'Emotion" (Charpentier, Francia) • 1 CALICE 

80€ a persona (sono compresi coperto, acqua, caffè e brindisi di mezzanotte con calice di Champagne, sono escluse tutte le altre bevande)

+40€ per la degustazione vini completa

Info & prenotazioni

011-197.64.692

eventi@fuoritempo.com