

DÒMINI

Cenone Capodanno



BENVENUTO DELLO CHEF

GAMBERO

CARCIOFO, AGLIO NERO, LIMONE

TARTARA DI MANZO

BERNESE SIFONATA, CIPOLLA ROSSA AL VINO, NOCCIOLE E SALSA VERDE

LENTICCHIE

CROSTACEI, TRIGLIA, BROCCOLETTO ROMANO

BOTTONE

STRACOTTO DI MANZO, CICORIA, CHUTNEY DI ZUCCA, CACIOCAVALLO RAGUSANO

RISOTTO

PORRO, SCAMPI, TARTUFO ESTIVO E BERGAMOTTO

ASTICE

CASTAGNA, MISO, INDIVIA BELGA

TAPILLA DI MAIALE

ANACARDI, UVA MARINATA, CIPOLLOTTO

DESSERT

SORPRESA DELLO CHEF



€ 130

DÒMINI

Cenone Capodanno



WINE PAIRING

CHAMPAGNE BRUT CRISTAL 2016 - LOUIS ROEDERER

SERVITO CON IL BENVENUTO DELLO CHEF

GRUNER VELCTLINER DER OTT - OTT

SERVITO CON GLI ANTIPASTI

CONTRADA RINAZZO 2022 - BENANTI

SERVITO CON I PRIMI

ROSSO DI MONTALCINO 2024 - ARGIANO

SERVITO CON I SECONDI

