elementi

MENU DI CAPODANNO

31 dicembre 2026

IL BENVENUTO

In abbinamento: Rosé Brut – Pojer e Sandri

IL PERCORSO DEGLI AMUSE-BOUCHE

Stracciatella di burrata, cime di rapa e peperone crusco

Controfiletto di cervo, mela verde, ginepro e grano saraceno

Piccola seppia di Santo Spirito, finocchio croccante, pompelmo rosa e olive Taggiasche

Alici farcite, provola affumicata e limone

Uovo di quaglia, fonduta e tartufo nero pregiato

Gambero croccante in tempura, carciofo e maionese allo yuzu

I LIEVITATI DI ELEMENTI

Focaccia di patate e origano

Grissini al grano arso

Pan brioche al pepe nero di Sarawak, tostato al burro affumicato

I PRIMI

Cappellacci di sfoglia al tuorlo ripieni di formaggio di malga, ragù di cervo, frutti di bosco e spinacino

In abbinamento: Pinot Nero Superiore – Maso Poli 2022

Risotto Vialone Nano mantecato alla zucca e rosmarino e gambero rosso marinato

In abbinamento: Riesling – Maso Poli 2024

IL SECONDO

Entrecôte di manzo al rosa, con carote rosolate, arachidi e salsa al pepe verde

In abbinamento: Lagrein Gries – Cantina Terlan 2023

IL DESSERT

Carrot cake, cremoso al cream cheese, arachidi caramellate e sorbetto all'arancia

In abbinamento: Essenzia – Pojer e Sandri 2022

A MEZZANOTTE

Cotechino e zabaione, accompagnati da lenticchie

Augurandovi un felice Anno Nuovo,
da tutto lo staff di Elementi.

MENU: 125 € A PERSONA

PERCORSO DEGUSTAZIONE – 5 VINI: 40 € A PERSONA