

Per iniziare:

Aperitivo del Gunè con Mise en bouche

Menu cena:

Baccalà in olio cottura, crema di ceci e gamberi al rosmarino

Foie gras in due consistenze: demi cuit e creme brûlée con mele verdi e pan brioche

Cappelletti all'astice in consommé di cappone, verdure e zafferano

Tagliolini di pasta fresca in crema di cipolla schiacciata croccante e salsiccia lucana

Filetto di maiale in crosta con spuma di burrata, funghi porcini e erbe

Sorbetto lime e vodka

Variazione di cioccolato in 2 consistenze con gelato al pandoro, accompagnato dal suo cocktail

Acqua, caffè e brindisi di mezzanotte inclusi