

MASTRO JANNI

Relais

CAPODANNO 2022

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO, PANZANELLA LIQUIDA,
CIPOLLA CAMELLATA E BASILICO

Beef carpaccio, liquid panzanella, caramelized onion and basil

LUMACHE ALLA CACCIATORA,
SPUMA DI PORRI E PATATE

Snails "alla cacciatora", leek and potato mousse

BATTUTA DI DAINO, BARBABIETOLA E
MELOGRANO

Deer, beetroot and pomegranate tartare

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI FAGIANO, PORCINI, CASTAGNE
ARROSTO E NOCCIOLE

Pheasant ravioli, porcini mushrooms, roasted chestnuts and hazelnuts

RISOTTO AL LIMONE, RAGÙ DI LINGUA E
LIQUIRIZIA

Deer, beetroot and pomegranate tartare

SECONDO

GUANCIA BRASATA, PURÉ DI SEDANO RAPA E
MIRTILLI

Braised cheek, celeriac puree and blueberries

DESSERT

BABÀ AL RUM, RICOTTA E CIOCCOLATO

Rum, ricotta and chocolate baba

VINI MASTROJANNI IN ABBINAMENTO

PER PERSONA € 125