

# L'isoletta

## MENU DU NOUVEL AN 2022

Par Francesco Alario

Cena di Capodanno

Saint-Tropez

### STUZZICHINO DI BENVENUTO

#### ANTIPASTI

Local Crayfish « Cappon Magro », Green Mayonnaise, Yuzu, Crunchy Vegetables  
« Cappon Magro » de Langouste, Mayonnaise Verte, Yuzu, Légumes Croquants

#### SECONDO ANTIPASTI

Foie Gras « Pie », Fig, Ginger Bread Ice Cream  
« Tarte » de Foie Gras, Figs, Glace au Pain d'épices

#### PRIMI PIATTI

Squash Risotto « Acquerello », Raw King Prawn from Sicily  
Pecorino Romano Cream, Fresh Truffle  
Risotto « Acquerello » à la Courge, Gambas Rouges de Sicile Crues  
Crème de Pecorino et Truffe Fraiche

#### SECONDO PIATTO PESCE

Crusted Turbot, Cauliflower Purée, Wood-Fired Garlic  
Champagne Sabayon, Kristal Caviar « Kaviari »  
Filet de turbot en Croute, Purée de choux fleur et Ail au BBQ  
Sabayon au Champagne, Caviar Kristal « Maison Kaviari »,

#### SECONDO PIATTO CARNE

Wood-Fired « Carema » Beef Bone Rib-eye, Confit Onions, « Anna » Potatoes  
Mushroom Purée, Beef Jus with Juniper Berries  
Côte de Bœuf « Carema » Rôtie au Feu de Bois, Oignons Confits, Pomme Anna  
Purée de Champignons, Jus de Boeuf au Baies de Genièvre

#### DOLCE

Torta Mont Blanc Destrutturata  
Le « Mont Blanc » de la Bastide  
Sabrage du Champagne à Minuit !  
Bonne Année à Toutes et à Tous !  
Menu à 250 Euros