



ALVINO RELAIS

MULINO CONTEMPORANEO

Capodanno ad Alvino Relais 2025

31.12

Menu fish CENONE DI SAN SILVESTRO 31 Dicembre 2024

Benvenuto di bollicine

Appetizer

Lingotto di Balik con sfere di lime
Ostriche Gillardeau con aria di champagne
Arte bianca con caviale e burro salato
Coda di gambero in salsa Tzatziki
Cubotto di borragine con panure al nero di seppia su crema di carote di Polignano
Rollatina di Black Angus con ridotto di Aglianico
Calzoncino di sponsali con acciughe ed olive Nolca
Panettone lievito madre Alvino con crema pasticceria salata
Maritozzo salato al salmone Scozzese ed avocado
Bocconcino di Wagu con capasanta e zabaione salato
Mignon di peperone con tartare di tonno e ricotta salata

Antipasti

Eclair di salmone confit all'aneto e zuccina su manto di seppia con verdure e popcorn allo zafferano

Primi

Riso "Pila Vecia" dell'antica riseria Ferron allo Champagne con scampi melagrana, gocce di salicornia
Bocciolo di bufala con ragù bianco, acetosa e tartufo

Secondi

Lingotto di Storione con bouquet di verdure mignon, riduzione di Franciacorta

Dessert

Sasso di Natale con frutta su meringa flambé
Dolci Natalizi

Cotechino con lenticchie di Altamura Igp

La nostra cantina

Colli della Murgia, Erbaceo
Ferghettina, Franciacorta Saten
Cantine del Notaio, L'Atto
Castellare di Castellina, Chianti Classico
Guido Berlucchi&Co., Berlucchi 61 Extra brut rosé



180 € a persona

Menu meat CENONE DI SAN SILVESTRO 31 Dicembre 2024

Benvenuto di bollicine

Appetizer

Lingotto di Balik con sfere di lime
Ostriche Gillardeau con aria di champagne
Arte bianca con caviale e burro salato
Coda di gambero in salsa Tzatziki
Cubotto di borragine con panure al nero di seppia su crema di carote di Polignano
Rollatina di Black Angus con ridotto di Aglianico
Calzoncino di sponsali con acciughe ed olive Nolca
Panettone lievito madre Alvino con crema pasticceria salata
Maritozzo salato al salmone Scozzese ed avocado
Bocconcino di Wagù con capasanta e zabaione salato
Mignon di peperone con tartare di tonno e ricotta salata

Antipasti

Battuta di Podolica murgiana con cuore di burrata, finto uovo di zucca, cipolla marinata al primitivo e foglia del capero

Primi

Riso "Pila Vecia" dell'antica riseria Ferron allo Champagne con sottobosco e pesto di basilico
Bocciolo di bufala con ragù bianco, acetosa e tartufo bianco

Secondi

Chateaubriand alla Wellington con tortino di senape all'aglio nero, jus di Amarone con cilindro di zuccina e salsa allo zafferano

Dessert

Sasso di Natale con frutta su meringa flambè
Dolci Natalizi

Cotechino con lenticchie di Altamura Igp

La nostra cantina

Colli della Murgia, Erbaceo
Ferggettina, Franciacorta Saten
Cantine del Notaio, L'Atto
Castellare di Castellina, Chianti Classico
Guido Berlucchi&Co., Berlucchi 61 Extra brut rosé

180 € a persona



Extra

CENONE DI SAN SILVESTRO *31* Dicembre 2024

Auguri al tappo di mezzanotte,
dalla nostra cantina extra

Champagne

Laurent Perrier
Jean Milan
De Saint Gall

Franciacorta

Bellavista Alma Brut Grand Cuvée
Cesarini Sforza Classico Brut Trentodoc
Contadi Castaldi Brut

