

D|N

DAMIANO NIGRO
RISTORANTE



Menu' di San Silvestro 2022 - 2023

Aperitivo

Aperitif

Contratto Metodo Classico Pas Dose' 2016

~ ~ ~

L'insalata del mare

The seafood salad

San Leonardo Sauvignon Vette 2021

~ ~ ~

Tonno Tataki, radicchio tardivo alla brace e salsa Piccadilly

Tuna Tataki, grilled radish and Piccadilly sauce

Domaine Vachau Gruner Veltliner Smaragd 2018

~ ~ ~

Bottoni di scampi in cappuccino e rapa marinata

Langoustine Ravioli with marinated beetroot

Sogliola alla Mugnaia, cavolo nero e carciofi fritti

Dover sole, black cabbage and fried artichokes

Idda Etna Rosso 2018

~ ~ ~

Filetto di Fassona gratinato, patate fondenti e tartufo nero

Gratinated Fassona beef Fillet, fondent potatoes and black truffle

Michele Chiarlo Barolo Vigna Rionda 1993

~ ~ ~

Sgroppino di mandarino e metodo classico

Mandarin and sparkling wine sorbet

Ananas caramellato, sorbetto al melograno e salsa al Blu

Caramelized pineapple, pomegranate sorbet and Blue cheese sauce

Michele Chiarlo Moscato d'Asti "Nivole" 2021

~ ~ ~

Brindisi di Mezzanotte con Champagne Gosset Grand Rose'

Cotechino e lenticchie

Cotechino (steamed sausage) and lentils

€ 280,00