

Cenone di San Silvestro

AMUSE BOUCHE

96 €

SCAMPO I FUNGHI

Tartare de langoustine aux baies de Badak,
champignons eryngii en lamelles et en confit, huile
d'olive à l'ail, crumble de noisette et crémeux de
topinambour fumé.

VITELLO TONNATO

Noix de veau cuite à basse température et grillée,
sauce tonnata, câprons, sirop de vin rouge et
crumble à l'ail

RAGÙ DI MANZO

Ragoût de paleron de bœuf et de veau, céleri-rave
confit en mille-feuille, purée de pommes de terre,
jus de bœuf et lamelles de truffe Melanosporum.

FORMAGGIO

PANETTONE

Panettone aux agrumes, sabayon au Marsala

Titina
TRATTORIA
& PIZZAS