



EDEN
EXPERIENCE

MENÙ CAPODANNO

CHEF

Alessio Sacchetti



MENÙ CARNE

• ANTIPASTO •

Degustazione di salati gourmet del territorio
con pecorino di fossa, Cacio alle vinacce con pane
Carasau tostato alle erbe di montagna

• PRIMO •

Risotto fumo e champagne e cioccolato speziato

• SECONDO •

Rollé di Vitellino belga con bacon croccante al barolo
con purè di patate e castagne al Grand Marnier

• DESSERT •

Selezione di dolci natalizi farciti con crema alla
vaniglia, frutti di bosco e ganache al cioccolato con
caramelle di torroncino



MENÙ PESCE

• ANTIPASTO •

Panzanella classica con polpo verace
scottato nella sua acqua

• PRIMO •

Risotto in assoluto di gamberi rosa con salsa di lamponi
e polvere di capperi di Pantelleria

• SECONDO •

Filetto di dentice in guazzetto mediterraneo
con purè di patate e barbabietola

• DESSERT •

Selezione di dolci natalizi farciti con crema alla
vaniglia, frutti di bosco e ganache al cioccolato con
caramelle di torroncino



MENÙ VEGETARIANO

• ANTIPASTO •

Vichyssoise con crostini al timo

• PRIMO •

Pacchero ripieno di ricotta e olive taggiasche
su crema di pomodoro al basilico

• SECONDO •

Millefoglie in cocotte di zucca Butternut,
taleggio e tartufo

• DESSERT •

Selezione di dolci natalizi farciti con crema alla
vaniglia, frutti di bosco e ganache al cioccolato con
caramelle di torroncino