MISKI

COCINA CREATIVA

GIOVEDÌ 31 DICEMBRE 2026

Cena di Capodanno

Un percorso continuo tra brace, fermentazioni e territorio

Cavolo Nero, Pan Brioche, Uvetta, Lievito di Birra

Cavolo nero alla brace, pan brioche tostato al burro nocciola,
uvetta in agrodolce e salsa calda al lievito di birra tostato

Foie Gras, Blu di Capra, Cotogna, Nocciola

Scaloppa di foie gras scottata, mousse leggera di erborinato di
capra, mela cotogna allo zenzero e crumble croccante di nocciole

Ostrica, Hibachi, Kimchi

Ostrica baciata dalla brace giapponese e laccata con emulsione di kimchi fermentato

Risotto, Bergamotto, Aglio Nero, Capasanta

Riso Carnaroli mantecato al bergamotto, aglio nero fermentato, mais dolce tostato e capasanta scottata

Anatra, Camote, Radicchio Tardivo, Melograno

Petto d'anatra alla pelle croccante, cremoso di patata americana al miso
bianco, radicchio rosso di Verona laccato e jus al melograno e pepe di Sichuan

Mela Verde, Finocchio, Gin Botanico

Granita di mela verde, sedano e lime, cuore di finocchio croccante in osmosi e gel al gin

Panettone, Shiro Miso, Pisco

Panettone artigianale piastrato al burro, gelato mantecato al miso bianco e caramello tiepido al Pisco

A mezzanotte, brindisi con vista su Verona

€ 120 A PERSONA

bevande escluse

Prenotazioni: T. 376 12 84 035 · info@miski.it · www.miski.it
Via Santa Giuliana 5 · Torricelle, Verona