

■ Menù di Capodanno 2025 ■

Una serata di gusto e raffinatezza per celebrare il nuovo anno

Antipasto

Tartare di gambero rosso con rondelle di daikon giallo e rosso, germogli e ciuffetti di maionese al lime (fatta in casa)

Panna cotta salata al Parmigiano con pere caramellate, noci e glassa di aceto balsamico

Primo

Tortello zebrato al nero di seppia ripieno di branzino, al burro d'alpeggio e bottarga

Risotto con cavolo viola, mousse di robiola e guancialetto croccante

Secondo

Filetto di rombo al forno agli aromi mediterranei con funghi cardoncelli

Medaglione di vitello con crema di pastinaca e spinacio saltato

Dolce

Delizia al cioccolato, meringa e pistacchio salato

€120 p.p. – acqua e vino inclusi