

MENU

2025 *New Year's Eve*

Aperitivo di Benvenuto

Tartare di Fassona, nocciole, emulsione di acciughe
Mini burger di salsiccia di maiale nero, fonduta di provola e broccoli
Gambero in salsa rosa e aglio nero,
Sandwich di salmone e maionese all'orientale

Antipasto

Astice con culatello di Zibello,
crema di scorzonera profumata all'aneto e caviale "Le Grains"

Primi Piatti

Risotto carnaroli profumato alla curcuma,
polpa di rana pescatrice, limone maturato
e aria di Fiano di Avellino Quintodecimo

Tagliolini di pasta all'uovo mantecati al burro di Normandia
e tartufo bianco d'Alba

Secondo Piatto

Trancio di Dentice su guazzetto di vongole veraci
e scarola alla Napoletana

Dessert

Mousse al mandarino, gelato al panettone,
croccante di struffoli

Coccole della pasticciera

Come la tradizione vuole...
zampone e lenticchie

€ 350

