



Benvenuto dello Chef

Antipasto crudo

Tartare di gallinella di mare con guenelle di formaggio caprino e pomodori secchi

Antipasto cotto

Polpo arrosto in pasta kataifi con salsa agrodolce al bergamotto

Primi piatti

Ravioli ripieni all' astice nella sua salsa al sentore di angelica

Orzotto con crema di cappesante ed erba cipollina

Secondo piatto

Ricciola in panure di grissini fatti in casa con burro al tartufo bianco e patate al sale

Pre dessert

Sorbetto al mirtillo e menta

Dolce

Mousse di gianduia con croccante al pistacchio

Frutta secca

Lenticchie e cotechino

Brindisi della mezzanotte

Acqua e caffè

€ 140,00 a persona