

Capodanno 2024

Benvenuto dello chef

Ostrica al caviale in salsa di champagne

Groccante di semi, mantecato di burrata e acciuga del Cantabrico

Capasanta, salsa bbq e lime

Uovo croccante in crosta di Panko, carciofi e tartufo nero

Ravioli con scampi, timo, lenticchie e cotechino

Calamaretti ripieni, velluto di broccoletti, zucca e cipolle di Tropea

Filetto di vitello, salsa al Porto, sedano rapa e fave

Semifreddo ai datteri e castagne con salsa di cachi e cioccolato fondente

Brindisi di mezzanotte con champagne

Dopo la mezzanotte cotechino con lenticchie e panettone

Caffè e dolcezze del nuovo anno

140.00 € a persona con 6 calici in abbinamento