



31.12.2024

## Cenone di Capodanno

Benvenuto dello chef

### Antipasti

Cavolfiore fondente, Mornay, tartufo e polvere di salvia

•

Capasanta, lenticchie rosse, melograno e Vermouth Cocchi

### Primo

Risotto alla rapa rossa, aringhe e nocciole

### Secondo

Storione in oliocottura, caviale,  
bourre blanc allo champagne, bieta e lampone

### Dessert

Cocco e passion fruit

•

Mandarino, dulcey e panettone

€ 250 per persona