



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