CENA

Capodanno 2026

31 Dicembre

Gambero, carciofo e salsa alla senape

Crudo di salmone, avocado e caviale

Magatello di vitello in lenta cottura, tonno, misticanze e polvere di capperi di Pantelleria

Risotto mantecato con robiola di Roccaverano e tartufo Bianco di Acqualagna

Filetto di manzo alla Rossini con fois gras, spinaci e salsa al vino rosso

La pavlona con frutti di bosco e crema chantilly allo yuzu

Il classico e banaugurante, cotechino e lenticchie di Castelluccio per la mezzanotte

Panettone natalizio homemade (lievito madre naturale) servito con mousse al mascarpone

€ 110
vino escluso

Vi auguriamo un felice anno nuovo!