

MENÙ CAPODANNO 2026

DRINK DI BENVENUTO

Welcome Drink

CULATELLO, STRACCIATELLA E GNOCCHI FRITTI

Culatello Dry-Cured Prosciutto with Stracciatella Cheese and Crispy
Fried Gnocchi

ROASTBEEF ALLA SENAPE CIPOLLA CARAMELLATA, HONEY MUSTARD E
RIDUZIONE DI BALSAMICO

Roast beef with mustard, caramelized onion, honey emulsion, and
balsamic reduction

GNOCCHETTO FRESCO, PORCINI E SPECK CROCCANTE
Fresh Gnocchetti with Porcini Mushrooms and Crispy Speck

ARROSTO DI TACCHINO, SPINACI E BRIE, CREMA DI PATATE

Roasted Turkey, Spinach & Brie, Velvety Potato Cream

PANDORO ARTIGIANALE CON CREMA DI MASCARPONE
Artisan pandoro with mascarpone cream

MENÙ CAPODANNO 2026

DRINK DI BENVENUTO

Welcome Drink

~
SALMONE MARINATO SOTTO SALE NERO DI SEPPIA, GEL DI BASILICO, PEEL
DI ARANCIA

Sea salt marinated salmon with cuttlefish-ink , basil gel and orange peel

~
POLPO ROSTICCIATO, POLENTA DI ZUCCA, KNEL DI RAPAROSSA

Grilled octopus, pumpkin polenta, root beet knel

~
TAGLIATELLA CON BISQUE DI SCAMPI, TARTARE DI SCAMPI E GEL DI
PREZZEMOLO

Tagliatelle with scampi bisque, scampi tartare and parsley gel

~
TURBANTE DI BRANZINO IN PANURA DI PANE E ERBE, VELLUTATA DI ZUCCA
CON MAIONESE DI NOCCIOLA, POMODORINI CONFIT.

Sea bass turban in an herb crust, pumpkin cream with hazelnut mayo
and confit cherry tomatoes

~
PANDORO ARTIGIANALE CON CREMA DI MASCARPONE
Artisan pandoro with mascarpone cream

€ 90 per persona bevande escluse / € 90 per person drinks not included

COPERTO € 3 / COVER CHARGE € 3