

# 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