



Menu

CENONE DI SAN SILVESTRO

“APERITIVO DI BENEVENUTO”

Piccole delizie gastronomiche, creazioni raffinate in finger food
e un'armonia di cocktail e spumanti selezionati

“VARIAZIONE DEI CLASSICI DI SAN SILVESTRO”

Capasanta gratinata ai profumi d'inverno

servite con spuma di patate affumicate
e delicate note aromatiche stagionali

Polpo arrosto

su friarielli saltati al peperoncino, equilibrio di sapori tra mare e terra

Gambero in crosta di noci

accompagnato da maionese al limone e leggera essenza agrumata

“I BOTTONI”

Scigno di crostacei

su bisque profumata, carciofi e vongole veraci

“GIALLO ORO”

Risotto mantecato ai pistilli di zafferano

con tartufo nero pregiato e jus di vitello ristretto

“ESSENZA DI MARE”

Dentice al forno

accompagnato da cavolo romano in due consistenze,
patate nocciola e delicata emulsione al Franciacorta

“AGRUMI SORRENTINI IN TRIONFO”

equilibrio di arancia e mandarino locali con Gin Mare

TENTAZIONI DI PASTICCERIA DA CONDIVIDERE

Raffinata selezione di dolci artigianali della tradizione

“COME LA TRADIZIONE VUOLE...”

Zampone e lenticchie

Cheers to

2026!

€ 350 a persona

