



*Capodanno 2024*

Aperitivo di benvenuto e bollicine  
Ostrica belon  
Pan brioche e fegato d'anatra con il tartufo

---

Carosello di pesci affumicati, insalata di radicchi, panna  
acida, vinaigrette di lime, pan brioche alla vaniglia

Filetto di manzo curato al sale e porcini, rucola, porcini  
scottati in tegame, flan di Parmigiano Reggiano,  
vinaigrette di aceto balsamico

---

Anolini di pasta all'uovo ripieni di gamberi, crema di  
piselli, Umami di crostacei e aneto

Riso Carnaroli mantecato con zucca, tartufo pregiato e  
crema di taleggio

---

Guancia di manzo al vino rosso Poggioleone,  
purea di patate mantecate con parmigiano Reggiano 24 mesi

---

Semifreddo al pistacchio del Bronte, salsa con cioccolato al  
latte  
Piccola pasticceria

---

Cotechino e lenticchie della tradizione

110 EURO

