

Capodanno 2026



Antipasti

Tigella artigianale, provola affumicata, rucola, speck, riduzione di vino rosso e miele

Parmigiana di zucchine

Polpettine di chianina agrumi e timo

Primi piatti

Rosella zucca e Castelmagno con salsa vellutata porcini e rosmarino

Risotto vialone nano allo zafferano, guanciale e carciofo croccante

Secondo e contorni

Wellington di agnello

Tortino di broccolo romanesco patate al forno e scamorza

Cicorietta ripassata

Dolce

Le follie dello chef

€125 incluso 1 vino ogni tre pax + brindisi di 00