

# *Capodanno 2026*



## *Antipasti*

Tigella artigianale, provola affumicata, rucola, cicoria, riduzione di vino rosso e miele  
Parmigiana di zucchine  
Polpettine di ceci all'arrabbiata

## *Primi piatti*

Rosella zucca e Castelmagno con salsa vellutata porcini e rosmarino  
Risotto vialone nano allo zafferano e carciofo croccante

## *Secondo e contorni*

Wellington vegetale  
Tortino di broccolo romanesco patate al forno e scamorza  
Cicoriella ripassata

## *Dolce*

Le follie dello chef

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