

# 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

Cicorietta ripassata

## *Dolce*

Le follie dello chef

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