



Capodanno
MENÙ

Cena Spettacolo

2023
HAPPY NEW YEAR

Benvenuto

Vi diamo il benvenuto alla nostra serata, con un ricco buffet di prelibatezze del nostro orto per i vegani e vegetariani e un menu speciale che va oltre il mare, le montagne e i confini.



Guacamole, hummus di ceci bio, falafel, caponata, carpaccio di magatello, tonno affumicato, olive di Taggia, insalatina tiepida di mare, polenta gratinata al ragù, arancini, panelle, olive ascolana, taboule, caesar salad. Flûte di benvenuto e assaggi di vini e formaggi, gnocco fritto emiliano, salumi e prosciutto crudo San Daniele.

2023
HAPPY NEW YEAR

Antipasti

Timballo di polpo croccante e patate

Saltate al rosmarino, servito con bisque di crostacei e limoni canditi.

Tartare di fassona

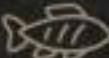
Olio EVO, scaglie di grana e tapenade.

Timballo di caponata e riso vietnamita

Quenelle di zucca mantovana e amaretti.

2023
HAPPY NEW YEAR

Agimi

Agnolotti al nero di seppia ripieni di
branzino 

Bisque di crostacei, gambero rosso.

Maccheroncini flambati al courvouisier 

Speck, radicchio di Chioggia, grana padano e pecorino di
Pienza.

Tagliolini di spirulina 

Clorofilla di erbazzoni, carbonara di ortaggi e tempè, carciofi
fritti, salsa soia e ramen.

2023
HAPPY NEW YEAR

Secondi

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio 

Caponatina siciliana e salsa aioli.

Medaglioni di Angus Argentino 

Salsa bordelaise, mille foglie di patate e porri.

Scacco matto di tofu bio 

Salsa di soia, verdure, pistacchio, germogli e riso vietnamita,
tempé.

2023
HAPPY NEW YEAR



Dessert

Stella di pandoro e crema chantilly
e frutta di stagione

2023
HAPPY NEW YEAR



Menù 130€

Compreso di coperto, acqua, caffè, 1 bottiglia di vino bianco o rosso a scelta ogni 4 persone, flûte di happy new year, caffè e liquori.

*Elencare eventuali allergie e intolleranze al momento della prenotazione

2023
HAPPY NEW YEAR



Prenota subito

Telefono e WhatsApp

 **3332434799**
INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

2023
HAPPY NEW YEAR