SAN SILVESTRO 2026

Chef Isidoro Consolini

ENTRÉE

Tapas di zabaione al tartufo

ANTIPASTI

Gamberi marinati agli agrumi
con salsa di anacardi

PRIMI PIATTI

Ravioli di barbabietola con patate e pecorino,
speck, salsa di cime di rapa

Le nostre pappardelle con sugo di guancia di vitello

SECONDO PIATTO

Trancio di ombrina cotta nella tisana con gnocchi
di cus cus e crema di spinaci

PRÉ DESSERT

Granita di ananas con sugo di melograno

DESSERT

Millefoglie di cioccolato bianco con
mousse di liquirizia e crema al limone

Caffè, biscotti.

Dopo mezzanotte serviamo cotechino,
lenticchie e uva.

€ 110,00 (a persona)
Vino escluso

DA CARLO