

Chef Massimo Talia e Grigoriy Innelli



Gran Cenone di S. Silvestro

31 Dicembre 2024

ore 20:30

Il Benvenuto

“Prosecco e Amuse Bouche”

Mini tartelletta crispy con spuma di stracciatella, pomodorini e bottarga

Bocconcino di pescatrice al lardo, fonduta al gorgonzola e mela verde

Mazzancolla al vapore, scarola e maionese al timo

Sfumature di mare

Ricciola marinata al sale bilanciato, tartare di rapa rossa, gel al lime e chips ai semi di sesamo

Tentacolo d'autore

Tentacolo di polpo arrostito al barbecue, cremoso di patate al fumo, salicornia e polvere di pane al nero di seppia

Lusso e tradizione

Ravioli artigianali di bufala in purezza, astice, la sua bisque, emulsione di piselli e zeste di limone candito

Equilibrio perfetto

Ombrina con crust alle erbe aromatiche, variazione di zucca delicata e salsa alle acciughe del mar Cantabrico

Dolce countdown

Cilindro di mousse al latte, soffice pan di spagna alla vaniglia, julienne di mango, salsa al cioccolato e melissa

Dopo la Mezzanotte il Tradizionale

“Zampone e Lenticchie”

Prosecco di benvenuto e fine pasto per brindare

Vini selezionati

€ 120,00

Chef Massimo Talia e Grigoriy Innelli



Menu di Carne

Gran Cenone di S. Silvestro

31 Dicembre 2024

ore 20:30

Il Benvenuto

Mini tartelletta crispy con spuma di stracciatella e pomodorini

Rollè di vitello, maionese al timo e mela verde

Crostino di pane con lardo e fonduta al gorgonzola

Sfumature di terra

Tartare di fassona, rapa rossa, gel al lime e chips ai semi di sesamo

Cottura perfetta

Stracotto di vitello, cremoso di patate al fumo e cime di rapa

Equilibrio perfetto

Ravioli artigianali di bufala in purezza ai 3 pomodori e basilico fresco

Lusso e tradizione

Filetto di manzo in crust alle erbe aromatiche e variazione di zucca delicata

Dolce countdown

Cilindro di mousse al latte, soffice pan di spagna alla

vaniglia, julienne di mango, salsa al cioccolato e melissa

Dopo la Mezzanotte il Tradizionale

“Zampone e Lenticchie”

Prosecco di benvenuto e fine pasto per brindare

Vini selezionati

€ 120,00

Chef Massimo Talia e Grigoriy Innelli



Menu di Baby

Gran Cenone di S. Silvestro

31 Dicembre 2024

ore 20:30

Il Benvenuto

Bruschette al pomodoro

Antipasto

Prosciutto Crudo e Bocconcino

Primo

Orecchiette al pomodoro

Secondo

Cotoletta di Pollo e Patatine

Dessert

Gelato

Dopo la Mezzanotte il Tradizionale

“Zampone e Lenticchie”

€ 50,00