



CENONE DI
Capodanno
& live music

Benvenuto dello Chef

Insalata di Funghi ovoli sedano e formaggio asiago

Antipasti

Zampone di mare ripieno di verza e mandorle su crema
di pomodori secchi e alici

Crudo di laguna su ghiaccio: cannolicchio, gambero
viola, gambero rosso e spigola

Primo

Garganello, cannolicchio e tartufi di mare con
maggiorana e pomodoro secco delle Langhe

Secondo

Astice Blu Sardo alla Thermidor

Dessert

Tortino castagne e crema pasticcera calda
Uva, mandaranci e frutta secca

Musetto di mezzanotte

Flute di Champagne, acqua e caffè

Prezzo Evento
195 € p.p.