



31 Dicembre 2025

La cena ...aspettando l'anno nuovo

piccoli sapori

Uramaki con gambero in tempura, erba cipollina e maionese al basilico, Patanegra cortado al momento, servito con pane croccante, Acciuga del Cantabrico con burro montato ai capperi e pan brioche tostato

...per iniziare

Frolla salata ripiena di mousse di foie gras, confettura ai fichi e gel di Campari shakerato

Carpaccio di capesante con emulsione al bergamotto, asparago al mandarino, uova di trota e tartufo nero

Carciofo di Albenga ripieno di stracciatella di bufala e crudo di gamberi rossi

primi piatti

Tagliolino all'astice Blu mantecato la sua bisque, burro di Bretagna e limone di Verezzi

Agnolotti del plin ripieni di coniglio alla ligure con jus montato al burro e maggiorana

...per continuare

Petto d'anatra arrosto con salsa al tartufo, carciofi fondenti al timo e cipolle borettane in agro al miele di rododendro

pochi minuti a mezzanotte....

Frolla al cioccolato con mousse al fondente Criollo e nocciole e il tradizionale panettone

flute di bollicine per brindare insieme

Il caffè e piccole coccole

Euro 120,00 (vini esclusi)

La cena è accompagnata dal nostro pane : Pane al nero di seppia, Pane al sesamo bianco, Grissini, Cialde croccanti