

Aspettando la Mezzanotte...

“Qualche piccola coccola...”:

- Branda di Baccalà Rafols con Riduzione alla Bagna cauda
- Roastfish di Tonno con Salsa Tonnata “Lamberti”
- Salmon Roll: Sandwich al Salmone Coda Nera, Avocado e Salsa alla Senape

“un po' di tradizione di mare...”:

L'Astice flambato al Cognac con Pomodori confit, Cipolle rosse glassate, Olive taggiasche e Punte di Crema al Basilico

“... e di terra!”:

L'Ovetto cotto a 63° su Vellutata Vichyssoise, Pennellate di Fonduta al Parmigiano 48 mesi e Crostini croccanti di Pan Brioche

“i ravioli di Roberta”:

I Ravioli ripieni di Scampi leggermente affumicati, Ristretto di Funghi Porcini, Gocce di Aglio nero e Tartufo nero invernale

“quasi una pasta e fagioli...”:

Fregola “Morelli”, Fagioli Borlotti e Pancia di
Maialino al Forno

“l’ultimo branzino dell’anno”:

Il Filetto di Branzino da Lenza sfumato al
Sauternes e Miele di Monesi, con Chips di
Carciofi di Albenga e Specchio Cremoso di
Topinambur e Patate di Calizzano

Dessert “Benvenuto 2025”

“Il Brindisi di Mezzanotte!”

Champagne Brut Collection 244 Louis
Roederer



EURO 170.00 A PERSONA (BEVANDE ESCLUSE)