

# *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)*