

# *San Silvestro*

*“Incominciamo con qualche coccola...”:*

Una Bollicina di Benvenuto con piccoli Fingerfood da stuzzicare

*“Dal Mare...”:*

L'Aragosta arrostita sulla Ghisa con Mojito di Carciofi  
di Albenga e Crumble di Patanegra

*“...alla Terra”:*

L'Ovetto cotto a 64° su Tartare di Salsiccia di Bra, Cremoso di  
Topinambur e Polvere di Cipolle caramellate

*“Gli ultimi Ravioli dell'Anno...”:*

I Ravioli in Sfoglia all'Aneto e Nero di Seppia ripieni di Burrata,  
saltati con Pomodorini Ciliegino fondenti, Riccio di Mare,  
Scampi e Bottarga di Muggine

*“La Tradizione vuole una Zuppa...”:*

La Zuppetta di Fregola con Funghi Galletti, Coniglio, Gocce di  
Panna acida e Croccante alle Arachidi e Sale Maldon

*“...non è Capodanno senza Lenticchie!”:*

Il Cappone cotto in Brodo di Parmigiano con Cardi Gobbi,  
Toma di Bra, Lenticchie e Tartufo nero invernale

*Dolce “Benvenuto 2023”*

Éclair glassata al Cioccolato Valrhona con Streusel al Cacao,  
Mandorle e Cannella, Gel al Mandarino, Croccante  
alle Fragole e Perle di Tapioca soffiate

*“Il Brindisi di Mezzanotte!”*

Champagne Brut Réserve Grand Cru Jéroboam - Maily

Euro 160,00 a persona (bevande escluse)

Happy  
New Year  
2023