



NATALE 2021

25 Dicembre 2021 dalle 13:00

Christmas Cocktail

Apribocca

Mini cappuccino di lenticchie e spuma di cannella
Mini cappuccino of lentils topped with cinnamon foam

Carpaccio di manzo, mirtilli affumicati, cardo gobbo di Nizza crudo
Raw beef carpaccio, smoked blueberries, shaved raw cardo gobbo di Nizza

Tagliatella alla barbabietola, ragù di cinghiale, tartare di mela cotogna
Beetroot tagliatelle, wild boar ragout, sauteed quince tartare

Petto d'anatra, clementini sauté, cavolo viola caramellata, riduzione di Barbera
Duck breast, sauteed clementine, caramelised red cabbage, Barbera reduction

Rocher di castagne servito su gelatina di Bellini
Chestnut Rocher pralinè served on Bellini jelly (coffee ganache, chestnut mousse, granola crust)

Pandoro decostruito, mousse di torrone, cioccolato fondente, melograno
Deconstructed Pandoro sponge cake, nougat mousse, dark chocolate, pomegranate

€59 menu a persona, inclusi Cocktail, acqua, caffè, altre bevande esclusi
59 Euro per person, cocktail, water, coffee included, all other drinks excl

Coperto €3 a persona / Cover €3 per person

Obbligatoria la prenotazione e il pagamento anticipato
Booking essential and prepayment essential



CAPODANNO 2021

31 dicembre 2021 dalle 19:00

Deluxe Aperitivo

La tua serata inizia alle 19:00 con un cocktail di benvenuto e un aperitivo deluxe con live cooking nella nostra scuola di cucina, accompagnati da musica dal vivo

Your evening begins at 19:00 with a welcome cocktail and deluxe aperitivo with live cooking in our cooking school, accompanied by live music

Cena gourmet di 7 portate / 7- course gourmet dinner

Una jazz band dal vivo ti accompagnerà durante la nostra esperienza culinaria di 7 portate
A live jazz band will accompany you during our 7-course dining experience

Apribocca

Ostrica e Altalanga\bollicina
Oyster & Altalanga\bubbles

Cubo di cardo gobbo di Nizza, pesto di cavolo nero con noci, gambero rosso crudo, chips di polenta nera
Cube of cardo gobbo di Nizza flan, black cabbage pesto with walnuts, raw red prawns, black polenta chips

Crema di ceci, triglia, crouton, olio piccante
Chickpea's soup, oven-roasted red mullet, croutons, chilli oil

Risotto, cozze, scorza di limone, caviale nero di lompo
Risotto with mussels, lemon zest & black lompo caviar

Baccala cotto a bassa temperatura, carciofo, scorza di lime, spuma di yogurt
Low-temperature Salt-cod, pan-seared artichokes, lime zest & yogurt foam

Sorbetto al bergamotto BIO
Sorbet with BIO certified bergamots

Cheesecake al caco, biscotto al cacao amaro, salsa al cioccolato bianco & polvere di cannella
Cheesecake with persimmon, bitter chocolate biscuit, white chocolate sauce & cinnamon powder

Festeggiamo! / Time to Celebrate!

Festeggeremo il nuovo anno con fuochi d'artificio e musica dal vivo, lenticchie & cotechino a mezzanotte e una festa in discoteca, balli fino alle prime ore del 2022

We'll celebrate the New Year with fireworks and live music, lenticchie & cotechino at midnight and a disco party & dancing into the early hours of 2022

Prezzo 129€ a persona, coperto, acqua e caffè inclusi, altre bevande escluse
Price €129 per person, coperto, water and coffee included, other drinks excluded

Obbligatoria la prenotazione e il pagamento anticipato
Booking essential and prepayment essential