

Aspettando la Mezzanotte...

“Qualche piccola coccola...”:

- “Croquetas” di San Daniele
- Scampo grigliato e Beurre blanc
- Minisandwich di Pane al Latte e Salame di Sant’Olcese

“la regina dei mari...”:

L’Aragostella arrostita con Spuma di Carbonara,
Carciofi di Albenga, Glassa di Aceto Balsamico
di Barolo e Yuzu sferificato

“...a spasso nell’entroterra”:

La Rollata di Coniglio alle Erbe aromatiche
liguri su Crema di Fagioli di Conio
e Chips di Topinambur

“La Pasta...Asciutta!”:

Gli Gnocchetti di Patate con Gamberi Viola,
Datteri canditi, Burro all’Aneto
e Mandorle tostate

“La Pasta...in Brodo!”:

I Plin al Carbone vegetale ripieni di Cappone, in Brodo di Castagne con Olio al Mandarino e Polvere di Patanegra croccante

“l’ultimo Rombo dell’anno”:

Il Bianco di Rombo sfumato al Vermentino su Crema di Cardo Gobbo di Nizza Monferrato, Gocce di Riduzione alle Acciughe e Nocciole sabbiate

Dessert “Benvenuto 2026”

Il Tartufo al Torrone con Cuore morbido al Lampone, Crumble alla Cannella e Gel di Pere al Moscato

“Il Brindisi di Mezzanotte!”

Champagne Brut Blanc de Noir Grand Cru Mailly



EURO 180,00 A PERSONA (BEVANDE ESCLUSE)