



Menù della Vigilia

Cena del 24 Dicembre 2023

Benvenuto della cucina

Tacos, tonno e cipolla rossa marinata
Pan brioche, sardina salata e burro al limone
Tartelletta salata, arachide tostato e passion fruit
Ostrica, mandarino e champagne
Vino in abbinamento
Piffer Vulcanite Dosaggio Zero (Chardonnay)

Antipasti

Ricciola marinata al miso, mela annurca, mandorla e caviale
Vino in abbinamento
Piffer Vulcanite Trento Doc (Chardonnay)

Baccalà in olio cottura, scorzonera, bagna Cauda e tartufo nero
Vino in abbinamento
Kalimera Cenatiempo (Biancolella)

Primo Piatto

Tortello d'astice, provola affumicata, bergamotto
Vino in abbinamento
Kalimera Cenatiempo (Biancolella)

Secondo Piatto

Spigola, variazione di cavolfiore e bouillabaisse alla paprica
Vino in abbinamento
Liano Bianco U.cesari (Chardonnay, Sauvignon Blanc)

Dessert

Dattero, mela, noci e gelato al caffè
Panettone artigianale
Piccola Pasticceria Natalizia
Vino in abbinamento
Moscato D'Asti Ceretto

Euro 150,00

Per persona • Iva 10% inclusa
Vini in abbinamento inclusi