31 DICEMBRE 2026

Capodanno

New Year's Eve · 2027

GLI ANTIPASTI

Tartare del pescato del giorno con insalata di carciofi freschi
Catch of the day tartare with fresh artichoke salad

Catalana di gamberi rossi di Sicilia
Sicilian red prawns Catalan salad

Salmone selvaggio Sockeye affumicato, servito con pane tostato e burro
Smoked wild Sockeye salmon, served with toasted bread and butter

Culatta di Langhirano stagionata 24 mesi con mozzarella di bufala di Paestum
24-month cured Culatta ham with buffalo mozzarella from Paestum

Tartare di Chianina Toscana con salsa Casa Bleve
Tuscan Chianina beef tartare with Casa Bleve sauce

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Spaghettone olio, aglio nero e tartare del pescato
Spaghettoni with olive oil, black garlic and catch of the day tartare

Tagliolino al nero di seppia con pomodorino, aglio, olio, peperoncino e frutti di mare
Squid ink tagliolini with cherry tomatoes, garlic, olive oil, chilli and seafood

Tonnarello con carciofi, guanciale e pecorino
Tonnarelli with artichokes, guanciale and Pecorino Romano

Tagliolini con ragù di agnello, pomodoro e pecorino romano
Tagliolini with lamb ragù, tomato and Pecorino Romano

PER CONTINUARE

Fagottino di verza con trancio del pescato e coulis di pomodoro
Savoy cabbage parcel with catch of the day and tomato coulis

Tonno scottato con puntarelle
Seared tuna with puntarelle (chicory shoots)

Rollè di agnello con patate arrosto e carciofo alla romana
Rolled roast lamb with roast potatoes and Roman-style artichokes

Guanciola di manzo brasata al Nebbiolo, con purè di patate e sedano fritto
Nebbiolo-braised beef cheek with mashed potatoes and fried celery

DESSERT

Semifreddo al pistacchio di Bronte con salsa al cioccolato
Bronte pistachio semifreddo with chocolate sauce

Tarte Tatin di mele calde servita con gelato alla crema
Warm apple tarte Tatin with vanilla ice cream

Tiramisù
Tiramisu

Crema di marroni con salsa di cachi
Chestnut cream with persimmon sauce

Pane, acqua e caffè
Bread, water and coffee

BUON ANNO · HAPPY NEW YEAR