



## CENA DELLA VIGILIA

Benvenuto dello Chef

Gambero rosso, estrazione di mozzarella di bufala e olio ai crostacei

A tutto tonno...

Gnocchi di patate con capasanta, salicornia e paprika

Baccalà con spuma di patate e cavoletti all'aceto di Champagne

'Cioccolato'

Dolcezze natalizie

270€ a persona, bevande escluse



## PRANZO DI NATALE

Foie gras, pera, aceto e pan brioche al pepe

Bottoni con cremoso di zucca al camino, Parmigiano Reggiano e tartufo bianco

Merluzzo al vapore con bieta, salsa ai frutti di mare e bergamotto

oppure

Wagyū, finocchio e Porto rosso

Mela e cannella

Dolcezze natalizie

255€ a persona, bevande escluse



## CENA DI GALA DI CAPODANNO

Benvenuto dello Chef

Concentrazione di ostrica

Ricciola affumicata con barbabietola all'aceto di kombucha

Uovo BIO morbido con caviale, spuma di patate e tartufo bianco

Tagliolino con estrazione di vongole e olio di alghe

Astice blu alla brace, radicchio e caviale

Cre moso di nocciole, cioccolato affumicato e melograno

Dolcezze natalizie

900€ a persona, bevande escluse. Musica dal vivo