

# Menù di Capodanno

31 Dicembre 2025

Degustazione pane homemade e olio pluripremiato  
**Tasting of homemade bread and award-winning oil**

Benvenuto Dello Chef  
**Chef's Welcome**

Polpettine di pescato del giorno con Mayo al Passion Fruit e verdure croccanti  
**Daily Catch fish balls with passion fruit mayo and crunchy vegetables**

Tartare di salmone dry age con spuma d'avocado, senape e battuto di limone e  
pera  
**Dry-aged salmon tartare with avocado foam, mustard, and lemon and pear concassè**

Tagliolini ai frutti di mare con carciofi morbidi e croccanti  
**Homemade tagliolini with seafood soft and tender-crispy artichokes**

Risotto allo yuzu con mazzancolle, bottarga d'uovo marinato e caviale di  
salmone  
**"Izu-stile" risotto with prawns, marinated egg bottarga and salmon caviar**

Ombrina con sentori di brace, salsa alla cacciatora e tortino di erbe spontanee  
**Seabass with charcoal notes, unter's sauce and wild herbs flan**

Pre dessert  
**Pre-dessert**

Morbido e croccante di Cocco, Passion Fruit e melograno  
**Soft and crunch of Coconut, Passion Fruit and Pomegranate**

Arrivederci Dello Chef  
**Goodbye to the Chef**

125

Wine pairing

35

