

Menù di Vigilia

24 Dicembre 2026

Degustazione pane home made and olio pluripremiato

Tasting of homemade bread and award-winning oil

Alici croccanti con Mayo alla rapa Rossa e verdure pastellate

Crispy anchovies with red beet mayo and tempura vegetables

Tagliolini con pescato del giorno, spuma e croccante di topinambur

Tagliolini with catch of the day, Jerusalem artichoke foam and crisp

Risotto ai frutti di mare, stracciatella e pistacchio

Seafood risotto with stracciatella and pistachio

Tonno arrostito, profumo di brace e rösti alle verdure di Campo

Seared tuna, charcoal aroma, and vegetables rosti

È NATALE: lievitati della tradizione home made, Passion fruit e cioccolato

It's Christmas: homemade traditional leavened cakes with passion fruit and chocolate

Arrivederci dello Chef

Goodbye to the Chef

87

Wine paring

30