



24 Dicembre 2022

Vigilia di Natale

CHRISTMAS' EVE MENU

Calice di franciacorta brut “Cuvée 22” Castello Bonomi
& selezione di amuse bouche

glass of franciacorta brut “Cuvée 22” Castello Bonomi & amuse bouche

ostrica, piselli, rafano
oyster, peas, horseradish

cialda ai semi, ricotta affumicata, pomodoro verde, caviale di salmone
seeds craker, smoked ricotta cheese, green tomato, salmon caviar

fritturina di calamaro, limone, origano
fried squid, lemon, oregano

pagnotta ai grani antichi, burro di mare
ancient grain bread, “sea” butter

Crudo di tonno, sesamo, avocado, wasabi
Tuna tartare, sesame, avocado, wasabi

Maritozzo “marinaro”

Bottoni di zuppa di pesce
Bottoni fresh pasta, fish soup filling

Spaghettoni di Gragnano, vongole & bottarga
“Spaghettoni di Gragnano”, clams & bottarga

Rombo all’extravergine, salsa bernese,
carpaccio di cardoncelli, tartufo nero pregiato
Confit turbot, bearnaise sauce, cardoncelli mushroom carpaccio, black truffle

Cioccolato, caramello, mandarino & pop corn
Chocolate, caramel, mandarin & pop corn

85 €

a persona
per person

pane e acqua inclusi, vini esclusi
bread and water included, wine not included