

Capodanno 2026

Cocktail di Benvenuto

Fregola, Uova di Trota, Maionese di Avocado

Alice marinata, Radicchio, Pomodoro Secco

Gambero Rosso, Passatina di Ceci, Capperi di Salina

Baccalà Mantecato e Cavolo Nero

Zuppetta di Lenticchie e Vongole

Cappellacci ripieni di Triglia e Patate,
in ristretto di Frutti di Mare

Calamaro arrosto, Sugo di Tentacoli, Bietole

Passion Fruit e Kiwi

Soufflé al Cioccolato, Lampone

Piccola Pasticceria

100,00 euro p.p. solo food

*Vi preghiamo di segnalare intolleranze ed allergie alla prenotazione.
Il menù potrebbe subire variazioni in base alla disponibilità del mercato.*

