



Capodanno

31.12.2025

Menu

by Davide Pezzuto



APERITIVO

Plateau di ostriche francesi, pain de mie, burro fumè

ANTIPASTI

Tartare di scampi, avocado, mango, caviale e chips viola

Seppia brasata, nuvola di patate del Fucino al limone e pepe brulé

PRIMI

Ravioli d'astice blu, crema alla maggiorana, arancia e cimette di rapa

Risotto alla rapa rossa, fonduta di taleggio e tartufo nero

SECONDI

Uovo al tegamino su *potage parmentier* affumicata e tartufo bianco

Filetto di vitello allo yogurt, purea di spinacino selvatico,
carote arrosto e salsa mou

DULCIS IN FUNDO

Mousse alle nocciole, gelato al miele di castagne ed olio evo

Piccola pasticceria di fine pasto

DOPO LA MEZZANOTTE

Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio e cotechino artigianale

190 € a persona

CHAMPAGNE E VINI IN ABBINAMENTO
SELEZIONATI DAL NOSTRO SOMMELIER

60 € a persona