

Cenone di San Silvestro 2025

Le Ostriche Fine de Claire

Le frittelle di “spinoso” di Albenga

La fantasia di crostacei

La delizia di pecorino dell’Ogliastrà e miele

La tartare di tonno, cappero dry e maionese all’acciuga

La Capasanta di San Giacomo

su vellutata di fagioli di Conio e guanciale croccante

Il baccalà islandese in olio cottura

con cipolla di Tropea caramellata, vela di pane e salsa all’aglio nero

La tartare di manzo con giardiniera d’inverno

e spuma di Castelmagno

Le linguine al gambero di Mazara del Vallo

su crema di zucca Violina al profumo di limetta

Gli gnocchetti di piselli con salsiccia di Bra,

polvere di ‘nduja e crumble di Altamura

Il sorbetto al fico d’India e passito di Pigato

Il Filetto di Fassona in crosta di sfoglia

con salsa Duxelles, fois gras e pommes noisettes

La bavarese di pere Williams al Cointreau

e riduzione al Rossese

Dopo la Mezzanotte...

Il cotechino della tradizione

con lenticchie di Norcia

Buon
2026

