

Cenone di fine anno

Ovetto di quaglia con caviale malossol

Ostriche fines de claires naturali o fritte

Tartara di ombrina al mandarino e peperoncino

Cappelunghe nel cartoccio

Calamaretti e cappasanta con porcini

Ravioli di aragosta e tartufo nero

Tataki di tonno e fois gras con cipolla dolce

Panettone piemontese, torrone e fondente

...e dopo la mezzanotte lenticchie e musetto dall'Alpago

Prosecco di Valdobbiadene Coste piane

Chardonnay Kante

Champagne Fallet Dart

Il menù completo a 120 a persona