

# Menù Capodanno 2026

## APERITIVO

Ostrica CBT

Tacos di patate con tartare di ricciola, guacamole e caviale

Lingotto dorato di baccalà

con purea di sedano rapa, yuzu amazake e miso



## ENTREE

Carpaccio di capasanta marinata nel Jack Daniel's e cavolo viola  
con salsa agro al lampone



## ANTIPASTO

Carabineros in doppia cottura con crosta di patate  
e brunoise di verdure spadellate



## PRIMI

Risotto al limone, gamberi rossi marinati, emulsione al basilico e bisque  
Tortelli bicolore ripieni di basilico e mascarpone,  
julienne di seppia e aria di pomodoro



## PIATTO DI MEZZO

Cappuccino d'astice



## SECONDI

Rotolo di rana pescatrice e scampi  
con salsa al beurre blanc e chips di zucca

Glacier 51 con sformato di patate e verdure baby al burro



## PRE-DESSERT

Bonsai



## DESSERT

Bavarese al limoncello, cuore di fragola e basilico,  
velum di lampone e crumble ai frutti rossi



Caffè con friandise

---

## VINI

Spumante: Franciacorta DOCG "61 Nature" - Berlucchi

Vino bianco: OIKOS Greco di Tufo DOCG Riserva - Fonzone

Vino rosso: Campo San Giorgio Conero DOCG Riserva - Umani Ronchi

Vino dessert: Muffato della Sala - Marchesi Antinori

Champagne: Gaston Burtin Brut - Maison Burtin