

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 friandises

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