

IL VEGLIONE — DI SAN SILVESTRO



Il benvenuto dello chef

Amouse buche

Ostrica bbq, Yin Zhen e aglio

Cervo, foie gras, ricci di mare e cedro

Tagliolini, rapa rossa e cacao

Tortelli, vitello, castelmagno e castagne

Cappone arrosto, tartufo, patate e n'duja

Avena, robiola e vaniglia

Granny smith e aneto

Vacherin al mandarino e cioccolato bianco

Coccole finali

400 € a persona



IL PAGLIACCIO

—Chef
Anthony Genovese

—General Manager
Matteo Zappile