

—Cena del 31 DICEMBRE 2024—

— Antipasto —

Fiore di zucca al taleggio & Frittella di patate baccalà  
Carne salada con crudité di carciofi e parmigiano reggiano

— Un primo piatto a scelta —

Tonnarelli Cacio e pepe

Pappardelle al ragù di cinghiale

Rigatoni alla Genovese di Coda con salsa al sedano e scaglie di Parmigiano Reggiano

Spaghettoni burro e alici con burro di Normandia e alici del Mar Cantabrico

— Un secondo piatto a scelta —

Polpette di bollito fritte, con insalatina di misticanza

Tagliata d'agnello ai carciofi

Buttera di Cinta Senese con erbe aromatiche miste e cicorietta di campo

Baccalà alla romana con pomodoro, patate, uvetta e pinoli

Tomino alla griglia con zucca confit

— Un dessert a scelta —

La ricotta di Ambrogio con arancio candito e pistacchio caramellato

Tiramisù 121 °C

Mousse di yogurt con frutti di bosco, bacca di vaniglia e biscottini crumble

Il Panettone dei Fratelli Mori con arancio candito e croccante di pistacchio

**Il menù prevede un antipasto misto uguale per tutti,  
un primo, un secondo ed un dessert a scelta.  
Il prezzo è di 75€ a persona bevande escluse**