

31.12.2026

CENONE DI CAPODANNO

Bollicina di benvenuto
Ostrica in salsa Mornay

ANTIPASTO

Cuore di salmone Balik leggermente affumicato alle erbe di montagna con bouquet di rose di pesce spada

PRIMI PIATTI

Nostalgia di mare d'inverno:
risotto carnaroli mantecato all'estratto di cavolo cappuccio viola e crudo di gamberi con sfumatura di burrata

Scorfano di scoglio e la sua essenza, calamarata con riduzione del suo guazzetto

SECONDO PIATTO

L'oro verde del mare:
Lingotto di tonno scottato al pistacchio di Stigliano IGP con vellutata di piselli aromatizzato alla menta .

BRINDISI DI MEZZANOTTE

Panettone tradizionale
Cotechino e lenticchie
Pasticceria secca

BEVERAGE

Wine list a seguire

Abbinamento Vini

BOLLICINA DI BENVENUTO

Bellavista Franciacorta Brut Rosé

VINI BIANCHI

Gewurztramiiner - Colterenzio
(Gewurztramiiner) Alto Südtirol Adige - 2025

"Ovo di Elena"– Masseria Cardillo I.G.T
(Fiano) Basilicata - 2025

"Spiralis" – LA GALA
(Aglianico) Basilicata - 2025

"Erbaceo"– Colli della Murgia
(Greco , Fiano Minutolo) Puglia 2025

Amore Protetto
"Metodo Classico" Brut - Colli della Murgia
(Minutolo) Puglia

VINI ROSÈ

"Angelica" Rosè – LA GALA
(Aglianico spumantizzato con metodo Ancestrale)
Basilicata - 2025

"Maddalena" rosè – LA GALA
(Aglianico) Basilicata- 2025

"ASKOS"Masseria Li Veli
(Susumaniello) Puglia - 2025

"Sellaia"– Colli della Murgia
(Primitivo) Puglia - 2025

VINI ROSSI

Pinot nero - Colterenzio
(Pinot Nero) Alto Adige - 2025

"Maddalena" rosso – LA GALA
(Aglianico) Basilicata - 2022

Tittà Primitivo Matera I.G.T. – Masseria Cardillo
(Primitivo) Basilicata - 2024

"Sumarone" I.G.T. - Le Vigne di Sammarco
(Susumaniello) Puglia - 2024

Aspettando la mezzanotte

Champagne Brut Reserve - Pol Roger