

# il menù

ore 20.30 *Cocktail di Benvenuto*

ore 21.00 *inizio Cenone*

## antipasti

*Tartare di tonno  
con prescinséua e pomodori secchi*

*Mousse di branzino  
alla polvere di capperi di Porto Venere*

*Pomodorino confit  
con burrata e crudo di ricciola*

*Polpo grigliato su vellutata alla curcuma*

*Insalata di seppie ai pistacchi tostati*

*Calamaro ripieno alla graziotta*

## primi

*Risotto  
mantecato al lime e gamberi rossi*

*Agnolotti di aragosta  
e ricotta alla vellutata di crostacei*

## secondo

*Gamberoni alla piastra su crema di  
parmigiano reggiano e tartufo nero lunigianese*

## dessert

*Millefoglie  
con crema di marron glacé e rhum*

*... e dopo il brindisi  
cotechino della val di Vara e lenticchie*

 31 dicembre 2024

# CENONE DI

## vini

*Vermentino di Luni  
doc 2023 "Pianacce"  
Cantine Giacomelli*

*Champagne  
Blanc de Blancs  
Réserve Guy Charlemagne*



*Il piano bar di Davide  
allietterà la serata*

**euro 130,00  
per persona**

# CAPPODODIAVINO