



*Santa vigilia 24/12/2024*

*Benvenuto dello chef*

*Crudo di Cernia gialla mediterranea marinata in salsa Ponzu, rapa, caviale, katsuobushi e maionese al wasabi*

*Crema di cannellini con baccalà, guancialetto croccante e olio al rosmarino*

*Gnocchi di patate con gambero rosso crudo su salsa allo zafferano della val di Fiemme, finocchi al profumo di aneto e bottarga di tonno rosso di Cetara*

*Dentice arrostito in padella con topinambur, granella di olive nere, essenza alla menta e limone candito*

*Panettone artigianale produzione Cirilli con zabaione*

*Caffè con piccola pasticceria*

