

ARNOLFO

GAETANO TROVATO CHEF



MENU DI CAPODANNO

MENU DI CAPODANNO

31 DICEMBRE 2025

BENVENUTO DELLA CUCINA

MAZZANCOLLA, LARDO, RAPA ROSSA

**ROMBO, CAVOLO NERO,
FAGIOLO DI SORANA**

**ASTICE BLU, PASSION FRUIT,
INDIVIA, CAVIALE OSCETRA**

**TAGLIOLINO, ANATRA,
MANDORLA, OLIVE TAGGIASCA**

**CAPRIOLO, TOPINAMBUR,
MIRTILLO ROSSO**

Pastry Chef Matilde Morandi

**CAROTA, ZENZERO,
ANETO**

AGRUMI, MIELE, PISTACCHIO

DOLCI E DOLCEZZE

euro 350

con calice di spumante a mezzanotte incluso

FUTURISMO VEGETALE CAPODANNO

31 DICEMBRE 2025

BENVENUTO DELLA CUCINA

**LEGUME, CAVOLO NERO,
MELOGRANO**

SOTTOBOSCO

**CARCIOFO, TOPINAMBUR,
TARTUFO NERO**

**TORTELLO, CAROTA,
BROCCOLO, OLIVA, CAPPERO**

**ZUCCA, RAPA,
PATATA, NOCCIOLA**

Pastry Chef Matilde Morandi

ARANCIA, FINOCCHIO, ZAFFERANO

**CIOCCOLATO FONDENTE,
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA,
AGLIO NERO**

DOLCI E DOLCEZZE

euro 350

con calice di spumante a mezzanotte incluso

SELEZIONE ALLA CARTA

Dai menu degustazione
è possibile scegliere liberamente

2 piatti per ogni persona
euro 160

3 piatti per ogni persona
euro 190

Dessert
euro 30

PERCORSI ABBINAMENTO

a cura di Calogero Milazzo

Classico wine paring: **euro 140**

Fine Wines paring: **euro 250**

Alcool free paring: **euro 110**

(inclusi acqua e caffè)