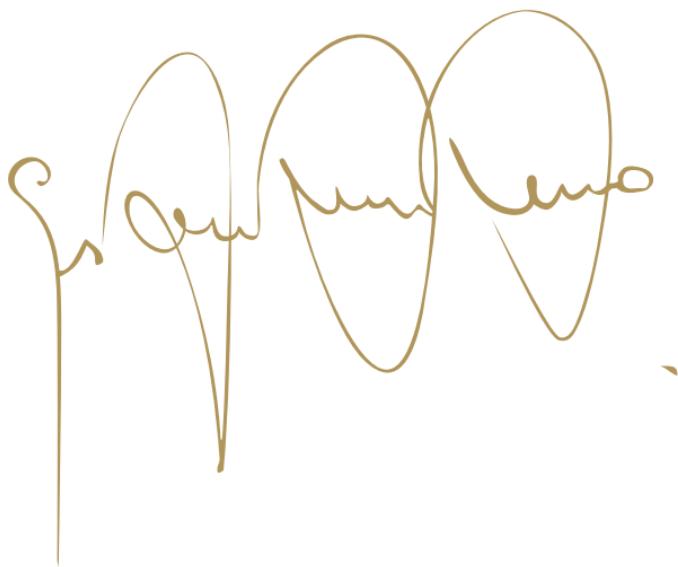


# ОФЛОИЯ

GAETANO TROVATO CHEF



MENU DI CAPODANNO



# MENU DI CAPODANNO

**31 DICEMBRE 2025**

BENVENUTO DELLA CUCINA

MAZZANCOLLA, LARDO, RAPA ROSSA

ROMBO, CAVOLO NERO,  
FAGIOLI DI SORANA

ASTICE BLU, PASSION FRUIT,  
INDIVIA, CAVIALE OSCETRA

TAGLIOLINO, ANATRA,  
MANDORLA, OLIVE TAGGIASCA

CAPRIOLI, 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)