

Cena di San Silvestro 2024

Benvenuto della Cantina con Cannolo ripieno di cavolfiore agli aromi dei nostri Orti

Vino in abbinamento con Flute dello Spumante Metodo Classico Abissi 2019 Portofino
esaltato da sua Maestà il New York Times
come il capolavoro enologico del nostro Secolo; famoso e ammirato in tutto il Mondo

Antipasti

Ostrica di Spezia gratinata e Salmone selvaggio marinato da noi

Prebugiun di borraggini al vapore insaporito dai filettini di acciughe salate
da noi,
cipollina novella e il nostro olio nuovo

IL Culatello del nostro maiale bio e gnocco fritto

Verdurine in agrodolce con julienne di Parma crudo croccanti

Vino in abbinamento Vermentino Intrigoso 2022

Primi

Gnocchi verdi con Astice fresco del Mediterraneo nel suo condimento

I Pansottini ripieni con Prescinseua di Santo Stefano
mantecati al burro di Val d'Aveto

Secondi

Branzino e purea di broccoletto avvolto in pasta filo,
supreme profumata al limone
e polvere di olive taggiasche

Cotechino e lenticchie

Vino in abbinamento Portofino Cimixia l'Antico 2023

Dessert

Soufflé al cioccolato e sorbetto al mandarino

Brindisi con Prosecco Spumante Metodo Martinotti 2023 Per salutare il
Nuovo Anno

€ 98,00 a persona