



La nostra proposta menù risulta ricca e creativa, con abbinamenti originali che valorizzano sia la tradizione che l'innovazione "Gourmet", capace di stupire anche i palati più esigenti.



Capodanno 2026

MENU

Entrata

Carpaccio di manzo con melograno e salsa teriyaki.
Bavarese salata al blu di mucca lingue di gatto salate e gel di pera
Tartare di tonno con pesche, yuzu, amaretti e olio al bergamotto

Primi piatti

Ravioli con battuta di gambero rosso (crudo) e tartufo nero
Tortelli ripieni di stracotto al barolo con il suo fondo

Piatto forte

Tentacoli di polpo con friarielli e burrata
Sorbetto al gin Lemon
Medaglioni di fassona a bassa temperatura su crema di patate e castagne al miele

Dessert

Semifreddo al mandarino
Frutta Secca e Dolci classici d'occasione

Apres Dinner

Lenticchie e cotechino

Vasta scelta di vini, bianchi rossi e rosé, carrello di distillati ed alcolici.



Our menu offers a rich and creative selection, with original combinations that highlight both tradition and gourmet innovation — sure to amaze even the most refined palates.



Capodanno 2026

MENU

Starters

- Beef carpaccio with pomegranate and teriyaki sauce
- Savory bavarois with blue cow's cheese, salty lingue di gatto and pear gel
- Tuna tartare with peaches, yuzu, amaretti and bergamot oil

First Courses

- Ravioli filled with red prawn tartare and black truffle
- Tortelli stuffed with Barolo-braised beef, served with its jus

Main Courses

- Octopus tentacles with friarielli and burrata
- Gin & lemon sorbet
- Slow-cooked Fassona medallions on potato cream with honey-glazed chestnuts

Dessert

- Mandarin semifreddo
- Dried fruit and traditional festive sweets

Après Dinner

- Lentils and cotechino

Wide selection of white, red and rosé wines, plus a full assortment of spirits and liqueurs.



Notre proposition de menu est riche et créative, avec des associations originales qui valorisent à la fois la tradition et l'innovation « gourmet », capables d'étonner même les palais les plus exigeants.



Capodanno 2026

MENU

Entrées

Carpaccio de bœuf à la grenade et sauce teriyaki
Bavarois salé au fromage bleu de vache, langue di gatto salées et gel de poire
Tartare de thon avec pêches, yuzu, amaretti et huile de bergamote

Premiers Plats

Ravioli farcis de tartare de gambas rouges et truffe noire
Tortelli farcis de bœuf braisé au Barolo, servis avec son jus

Plat Principal

Tentacules de poulpe avec friarielli et burrata
Sorbet gin citron
Médailles de Fassona cuits à basse température, sur crème de pommes de terre et châtaignes au miel

Dessert

Semifreddo à la mandarine
Fruits secs et douceurs traditionnelles de fête

Après Dîner

Lentilles et cotechino

Large sélection de vins blancs, rouges et rosés, ainsi qu'un assortiment de spiritueux et liqueurs.