



Gran Menu Degustazione Capodanno 2025

Le variazioni dei piatti possono comportare differenza di prezzo

Panino di ghianda, porchetta di pesce, finocchietto, aglio, cicoria, peperoncino, arance e more

Macaron ai lamponi e pate' di fegato d'anatra, pinoli

Zuppetta d'ostrica

Ostrica, alghe, sambuco, tapioca, mango, soia, nocciole, peperone, vegetali

"Mazzancolla s' improfuma"

Mazzancolla, whisky, cioccolato, pistacchio, topinambur, fichi d'India

La giostra del carciofo

Carciofo dalla romana alla giudia e alla matticella

"Bi coscia "

Faraona, fichi, elicriso, senape, pepe verde, vegetali, frutta secca

Sintesi

Maiale, lenticchie, mirtilli, latte, agrumi, scorzonera, spezie

A B C - Origine

Ravioli di carne, porcini, taleggio, maqui, burro d'aglio

Prima del Dolce

Panettorroni

Panettone, torrone, agrumi, cioccolato, spezie

Pasticceria Agricola - Petit Four

€ 390 pp.

Abbinamento vini "Selezione Il Convivio" 5 calici incluso aperitivo e brindisi di mezzanotte € 150,00

Abbinamento vini "Selezione Il Convivio" 7 calici incluso aperitivo e brindisi di mezzanotte € 190,00