

31 Dicembre 2025

Antipasti

Ostriche Fin de Claire (3 pz) beurre blanc, scalogno e salicornia
18 euro

Terrina di fegatini di pollo, torchon di foie gras e pan brioche
28 euro

Tartare di Chianina, olio di nocciole, spugnole e Champignons
28 euro

Uovo in camicia, fonduta di pecorino e tartufo bianco
38 euro

Astice, salsa olandese, limone e carciofo
40 euro

Primi

Tortellini, doppia panna, riduzione al vino rosso e noce moscata
25 euro

Zuppetta di pesce, scampi e calamari
25 euro

Spaghetto tiepido aglio, olio e peperoncino,
caviale ed erba cipollina
30 euro

Mezze maniche, ragù di animelle e topinambur
25 euro

Risoni, brodo di cappone, Parmigiano Vacche Rosse,
cotechino e mostarda di clementine
25 euro

Secondi

Cervo in salmì, polenta e sedano rapa
40 euro

Filetto di vitella alla Rossini
50 euro

Baccalà al forno,
porro, fondente di patate e tartufo nero invernale
40 euro

Sogliola alla mugnaia,
purè di patate, lenticchie e capperi di Pantelleria
40 euro

Sformatino di carciofi, burrata e gamberi rossi
28 euro

Selezione di formaggi erborinati
18 euro

Dolci 10 euro

Zabaione alla Biadina, ricciolo di sfoglia e biscotto al pinolo
Ricciarelli e Vin Santo
Crème brûlée alle spezie del Ciappi
Panettone di S.forno e crema inglese
Tortino al cioccolato con frutti rossi e sorbetto ai lamponi

New Year's Eve

Starters

Fine de Claire oysters (3 pcs) beurre blanc, shallot and samphire
18 euro

Chicken liver terrine, foie gras torchon and brioche bread
28 euro

Chianina beef tartar, hazelnut oil, morels
and Champignon mushrooms
28 euro

Poached egg, pecorino fondue and white truffle
38 euro

Lobster, hollandaise, lemon and artichoke
40 euro

First Courses

Tortellini, double cream, red wine reduction and nutmeg
25 euro

Fish soup, squid and langoustines
25 euro

Temperate spaghetti with garlic, oil and chili, caviar and chives
30 euro

Mezze maniche, sweetbread ragout and Jerusalem artichoke
25 euro

Risoni pasta, capon broth, Red Cow Parmigiano,
cotechino and clementine mustard
25 euro

Main Courses

Venison in salmì, polenta and celeriac
40 euro

Veal tournedos Rossini
50 euro

Oven-baked cod, leek, new potato purée and black winter truffle
40 euro

Sole meunière, mashed potatoes, lentils and Pantelleria capers
40 euro

Artichoke flan, burrata and red prawns
28 euro

Selection of blue cheeses
18 euro

Desserts *10 euro*

Biadina zabaione, curlie twirlies, pine nuts biscuit
Ricciarelli biscuits and Vin Santo
Ciappi's spices crème brûlée
Panettone from S.forno with crème anglaise
Chocolate fondant with red berries and raspberry sorbet