Capodanno 2026

Vitello tonnato

Tagliere di salumi e formaggi

Flan di zucchine d'Albenga con fonduta di Castelmagno

Pinzimonio di gambero scottato al vapore con fonduta fredda di acciughe

Raviolo di magro con bisque di crostaceo e gamberone in bella vista

Orata al cartoccio con crostacei e verdure di stagione

Filetto di maiale in crosta di sfoglia

Cotechino e lenticchie

Sorbetto al limone

Frutta fresca e secca

Pandoro e panettone

Acqua, caffè e vino

Prezzo a persona 70,00€