Antipasti:

Benvenuto con Champagne Pommery Brut Apanage

Sfera di tonno e avocado, citronette al passion fruit
e gel di lampone

Vellutata di fave, polpo arricciato e grigliato su pietra
lavica, erbette di campo e pomodoro confit

Millefoglie di baccalà mantecato e polenta al nero
di seppia

Primi:

Carnaroli del Falasco mantecato al topinambur,
capasanta atlantica ed emulsione del suo corallo

Agnolotti di astice, patate e pomodoro del Piennolo
in bisque delicata di crostacei

Secondi:

Trancio di spigola mediterranea tostata, patate ratte,
carciofo croccante e olio aromatico

Dolci:

Sorbetto di mirtilli e rabarbaro

Panettone artigianale tostato con crema al mascarpone

Dopo la mezzanotte le tradizionali lenticchie di Castelluccio

130€ a persona