

MENÙ DI CAPODANNO

ANTIPASTI

BUSSOLA D'ORIENTE

ZUPPETTA DI TRIGLIA E GALLINELLA IN BRODO
SPEZIATO CON ZENZERO E SOIA.

ROSA AFFUMICATA AL LEGNO DI CILIEGIO

SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA
ACCOMPAGNATO DA SALSA DI MANDORLE E OLIO AL PREZZEMOLO.

DEEP BLACK PISTACCHIO

POLPO ARROSTO SU CREMOSO DI PATATE E SALSA AL PISTACCHIO
CON TERRA CROCCANTE AL NERO DI SEPPIA.

PRIMI

L'ASTICE E IL TARTUFO

RAVIOLI RIPIENI DI ASTICE, SALTATI IN
BURRO ALLA NOCCIOLA AFFUMICATO E TARTUFO NERO.

PACCHERO DARK SIDE

SCAMPI, LIMONE CANDITO E UNA SPOLVERATA
SCENICA DI LIQUIRIZIA PURA.

SECONDO

MILLEFOGLIE D'INVERNO

BRANZINO E PATATE CROCCANTI, SERVITE CON
LATTUGA FRESCA E CREMOSO AL PECORINO.

THE
BIG
BIG
SHOW
NEW YEAR'S EVE
AT 10 PM



ALCHEMICO

WE
ARE
READY,
ARE YOU?