



RISTORANTE  
SAN GREGORIO

CENONE  
SAN SILVESTRO

200 euro

CALICE DI BENVENUTO

L'APERITIVO TRA ORTO E MARE

Temaki di cime di rapa e granchio reale

Chips di cavolo nero, polpo e finocchio fermentato

Frittella di mais, ostrica e pino mugo

Carpaccio di rape, pesce bianco, mandorla e melograno

Sandwich di baccalà, cavoli e cavolfiori in carpione

TROTA IN CROSTA CROISSANT, SALSA AL METODO CLASSICO  
E CAVIALE ITALIANO

PIZZA E SCAROLA

RISOTTO AI FUNGHI, CRUDO DI GAMBERI VIOLA  
E TARTUFO BIANCO

TAGLIOLINO AL BURRO BRUCIATO, PESCE AZZURRO  
E CIPOLLA RAMATA

ASTICE DEL MEDITERRANEO, VERZA RICCIA E NOCCIOLA

ANATRA, BOTTARGA E MANDARINO

YOGURT, BARBABIETOLA E ALGA "DULSE"

ODE AL MONTE CERVIALTO

PICCOLA PASTICCERIA DELLE FESTE

LENTICCHIE E COTECHINO

Con abbinamento vini

Selezione del Sommelier - 80 euro



#### **AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE**

**Materie prime:** alcuni piatti e/o ingredienti sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni. Per consultare il registro degli allergeni, i nostri ospiti sono pregati di rivolgersi al personale di sala. Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.