



# *CENONE DI CAPODANNO*

## **2025**

**Start ore 20:15**



### *Stuzzichino di benvenuto*

*Soffici di cicoria, limone candito e sarda affumicata  
Tonno rosso, yuzu e caviale  
Baccalà, patate, rape e agrumi  
Macaron pistacchio e mortadella  
Funghi e tartufo  
Ravanello fermentato e mitili*

*Ostrica Gillardeau, campari e mango*

*Rosa di gambero viola, daikon al vermouth, ibisco, mandorle e caviale*

*Astice, carota in carpione, senape e bernese alla liquirizia*

*Anguilla di Comacchio, pinoli, misticanza al gin e sapori orientali*

*Seppia spuma d'aglio, olio all 'nduja e lime*

*Occhio di broccoli, canocchie e mandarino*

*Risotto con camouflage di mare*

*Sogliola, topinambur, miso alla nocciola, uva di mare , beurre blanc e caviale*

*Fieno, gelato moscovado, pop corn e caffè*

**E PER INIZIARE IL NUOVO ANNO.....**

*Cotechino con lenticchie*

**&**

*Il Panettone della tradizione di nostra produzione*

**Prezzo per persona € 180**  
**Vini e bevande ESCLUSI**



*Per le richieste di prenotazione scrivere a*

*[ristorante@agostinoiacobucci.it](mailto:ristorante@agostinoiacobucci.it).*

*È richiesto il pagamento anticipato dell'importo  
a mezzo bonifico bancario all'atto della conferma*

