CENONE DI CAPODANNO 2026

Start ore 20:15



Stuzzichino di benvenuto

Panipuri, pastinaca, nocciola e uova di trota affumicata
Tartelletta di burrata, olive, cumino e limone
Tacos, astice, maionese al rafano e acetosella
Macaron pistacchio e mortadella
Foie gras, amarena, mandorla e bitter bianco
Ravanello fermentato e tagete

Ostrica del delta del Po pil pil, daikon al vermouth, caviale Asetra e olio alle alghe

L'insalata.....il mare e il suo brodo

Calamaro, granchio blu, agrumi, kohlrabi e bisque al curry

Scampo reale laccato al miele, zucca, castagne e spuma di armellina

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

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

Risotto con camouflage di mare

Dentice, cavolfiore alla vaniglia, senape e beurre blanc

Red flower

E PER INIZIARE IL NUOVO ANNO.....
Cotechino con lenticchie
&
Il nostro panettone della tradizione firmato Chef Agostino Iacobucci



Prezzo per persona € 185
Vini e bevande ESCLUSI

Per le richieste di prenotazione scrivere a
ristorante@agostinoiacobucci.it.
È richiesto il pagamento anticipato **NON rimborsabile** dell'importo a mezzo bonifico bancario all'atto della conferma