CENONE DI CAPODANNO
2027
Start ore 20:15



Stuzzichino di benvenuto

Tartelletta con anacardi, peperone arrosto e arance
Panipuri, granchio, avocado, panna acida e mela verde
Macaron pistacchio e mortadella
Tacos, anguilla, ponzu, misticanza al gin
Ravanello fermentato e tagete
Touille, fassona, nocciola, gel di scalogno e tartufo

Scampo e barbabietola

Rosa di gambero viola, mandorla, caviale asetra e olio al finocchietto

Astice, camouflage di mare, ananas e daikon

Funghi e tartufo

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

Bottone di carciofo arrosto, brodo di canocchie e agrumi

Risotto mantecato al plancton, crostacei, capperi e limone marocchino

Rombo, carota in carpione e bernese alla liquirizia

Cioccolato, carrube, fagioli e gelato all'eucalipto

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



Prezzo per persona € 190
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