SILVESTER 2026

AMUSE-BOUCHE MATERIA

OSTRICA, CETRIOLO, FRANCIACORTA E MELA VERDE
Auster, Gurke, Franciacorta und Grüner Apfel
Oyster, Cucumber, Franciacorta and Green Apple

CODE ALLA VACCINARA
Garnelen, Scampi „alla Vaccinara“ (N’duja und Fregola)
Prawns, Scampi, N’duja and Fregola

POLPO, MAIONESE DI MARE, PUNTARELLE di Sedano e Lime
Tintenfisch, Meeresmayonnaise, Puntarelle aus Sellerie und Limette
Octopus, “Sea” Maionnaise, Sedano Puntarelle and Lime

RAVIOLI IN BRODO D’ASTICE, CAVIALE E Mandorla
Ravioli in Hummerbrühe, Kaviar und Mandeln
Ravioli in Lobster Broth, Caviar and Almonds

MERLUZZO, ZAFFERANO E CARCIOFI ALLA ROMANA, BOTTARGA E LIMONE
Kabeljau, Safran und Artischocken nach Römischer Art, Bottarga und Zitrone
Cod, Saffron and Roman-Style Artichokes, Bottarga and Lime

pre Dessert
GRANITA DI MANADARINO E YOGURT
Granita aus Mandarine und Joghurt
Granita of Mandarin and Yogurt

CIOCCOLATO, ARANCIA CANDITA, ZABAIONE E AMARETTI
Schokolade, Kandierte Orange, Zabaione und Amaretti
Chocolate, candied Oranges, Zabaione and Amaretti

A MEZZANOTTE: LENTICCHIE E COTECHINO
Um Mitternacht: Linsen und Cotechino
At Midnight: Lentils and Cotechino

150€

MATERIA
cucina essenziale