Alle Corone

Cenone di capodanno 2026/2027- New Year's Eve dinner 2026/2027

Chef Mauro Cautiello

Tartare di branzino, finocchi arance e caviale
Raw sea bass tartare with fennel, oranges, and caviar

Triglia al forno, burrata, cavolo fiolaro e cialda pane
Baked red mullet, burrata, fiolaro cabbage and wafer bread

Risotto alla zucca, capesante al lardo e julienne di carciofi
Risotto with pumpkin, scallops with lardo and artichoke julienne

Medaglione di coda di rospo, crema di ceci, porri e fava di tonka
Monkfish tail medallion, chickpea cream, leeks and tonka bean

Sorbetto al melograno
Pomegranate sorbet

Guancia di manzo al Valpolicella, purè di patate, cardi e tartufo nero
Beef cheek in Valpolicella wine, mashed potatoes, cardoons, and black truffle

Trilogia al cioccolato
Chocolate Trilogy

Il nostro panettone artigianale
Homemade panettone

€ 390.00

(per persona, coperto, IVA, acqua, vini e caffè inclusi)
(per person, cover charge, VAT, water, wine and coffee included)