

CASA VICINA Gli chef Claudio Vicina e Anna Vicina incontrano lo chef Marco Maltese (Piro Piro, Reggio Calabria)

Bagna caoda da bere

Come un batsoa di tonno alletterato con salsa verde al bergamotto, salsa 'nduja e menta

Il Bollito Fritto con verdure mostardate (piatto del 120° Anniversario)

Risotto carnaroli *Green Pea* con cuore di finanziera, sfere di piselli e riduzione di sherry

Ravioli alla calabrese ripieni di baccalà con ramen di pomodoro, peperone crusco e finta ricotta salata alle nocciole

Cannolo di spada ripieno di Castelmagno, sardella, melanzana con salmoriglio balsamico plastico e piccola polenta di grano jurmano

Parfait alle spezie con massa di cacao cru Arriba Ecuador

Marrons glacés

Dolcezze

Vini Fontanafredda

Champagne Massucco

€ 120,00 p.p. bevande incluse