



*Vigilia al*  
**BENSO**

*www*

24 dicembre 2023



24 dicembre 2023

**BENVENUTO DELLO CHEF**  
con calice di Champagne “Château de Bligny”

**ANTIPASTI**

Ricciola di fondale nel bosco d'inverno

Carpaccio di Capesante scottate allo zafferano,  
cremoso di fave secche, cicoriotta selvatica,  
spuma di burrata e mandorle tostate

Baccalà e carciofi alla brace, cicerchie e salsa pil pil

**PRIMO PIATTO**

Cappelletti al batù di gamberi  
in brodo affumicato di crostacei,  
lemongrass e scorze di Parmigiano

**SECONDO PIATTO**

Filetto di spigola scottato al burro nocciola,  
vaniglia e caffè con purea di cavolfiore tostato  
e spinacini al burro

**DESSERT**

Cioccolato, caffè e cardamomo

Panettone di Natale “Corrado Parisi”

*esne*

95 euro a persona  
Percorso vini 55 euro a persona

Per gli ospiti più piccoli ci sarà un piccolo menu dedicato