

Capodanno 2026

HOSTARIA PO

MENÙ

CENA ALLA CARTA

ANTIPASTI / STARTERS

Parmigiana di Melanzane 18€
(con fior di latte di Agerola, parmigiano riserva 36 mesi e fiori di zucca)

Carciofo alla Giudia 22€
(Carciofo fritto con tartara di agnello e salsa al vecchio parmigiano)

Capesante gratinate 24€
(Con burro all'aglio nero e agrumi, pane di segale e caviale di salmone)

PRIMI / FIRST COURSES

Carbonara 18€
(Rigatoni "Benedetto Cavalieri", guanciale laxiale, pecorino romano, parmigiano 36 mesi)

Risotto al Castelmagno 26€
(Carnaroli "Riserva Acquarello" con Castelmagno d'alpeggio, zucca, mostarda di Cremona e panettone)

Linguine "Benedetto Cavalieri" all'astice 35€
(Mezzo astice con il suo carapace e pomodorini)

SECONDI / MAIN COURSES

Filetto di manzo alla Rossini 45€
(Mignon di manzo, brioche al burro, foie gras, fondo al Madeira e tartufo nero con pure)

Spigola alla griglia 38€
(Tracio di spigola del Mar Tirreno alla griglia con carciofi e salsa pil pil)

Gamberi rossi e scampi di Sicilia gr 300 45€
(fritti o alla griglia)
(Servizi con zabaione salato)

DOLCI / DESSERTS

Panettone della "Pasticceria Gruè" 18€
(Fetta di panettone tradizionale servito caldo con zabaione montato al tavolo)

Tiramisù delle feste 14€
(Mascarpone alla vaniglia di Tahiti, amaretti di Sassello, caffè al Frangelico)

Crostata agli Agrumi 14€
(Frolla con crema al mandarino, namelaka al limone e mandarini glassati)

Lenticchie di Buon Augurio

Minimum spend: €80

Vini e bevande escluse