

RISTORANTE
VITTORIO
AL MARE

Genova - Boccadasse

CENONE DI CAPODANNO 2026

Benvenuto della cucina con bollicine rosè

ANTIPASTI

Tartare di ricciola marinata al sale Maldon, spuma di ricotta al passion fruit e coulis all'arancia
Flan di zucchine trombetta su fondua di San Stè

PRIMI

Chicchi di Carnaroli, ristretto di cacciucco, salmone selvaggio affumicato e fiocchi di tonno essicato
Tortelli di faraona in salsa Albufera con riduzione di birra alle castagne

SECONDO

Trancio di dentice su fondo bruno di pesce ed emulsione al Franciacorta

PRE DESSERT

Sorbetto al mandarino

DESSERT

Bavarese allo zabaione, mela verde e crumble al caffé

Vermentino Colli di Luni Az. Agr. "Il Monticello"
acqua, caffè e brindisi alla mezzanotte

MUSICA DAL VIVO CON IL MAESTRO MARCO FORELLA



140€ PER PERSONA