



CAPODANNO
2026

una notte al museo

*ogni piatto un'opera
ogni gesto una storia*

CAPODANNO 2026

Una notte al museo

Benvenuto dello Chef

Assaggio di apertura con calice di Valdobbiadene Prosecco “30 Raccolti” – Drusian

BANKSY

Girl with Balloon – Street Art, London

Mousse di astice bretone, nero di seppia, tarteletta salata alla catalana

KLIMT

Il Bacio – Österreichische Galerie, Vienna

Triglia farcita con funghi, pane sottile, fumetto ridotto, coriandoli d'oro, lattuga osmotizzata, cervelle de canut

MUNCH

L'Urlo – National Gallery, Oslo

Pastrami di agnello affumicato, salsa bernese, maionese alla paprika, pan brioche, tartufo fresco

POLLOCK

Action Painting – MoMA, New York

Ravioli ripieni di tacchino arrosto, fondo ristretto, salse vegetali, tartufo fresco

RAFFAELLO

L'incendio nel Borgo – Stanze Vaticane

Risotto all'Amatriciana: Riso Acquerello, guanciale croccante, pomodoro, fondata di pecorino, chips di cipolla bruciata

TATE MODERN

London

Salmone in crosta, pak choi, millefoglie di patate, salsa beurre blanc al caviale, tartufo fresco

DELACROIX

La Liberté guidant le peuple – Louvre, Paris

Omelette norvegese: pan biscuit alle mandorle, ganache al fondente al peperoncino, meringa all'italiana, croccante al caramello

Piccola pasticceria

Servita con un calice di Moscato