



# MENU

*del nostro Capodanno*

## Servizio di Ostriche Gillardeau

**Mazzancolle con chutney di mela, cipolla, zenzero e tartufo di stagione**

*Gillardeau Oysters*  
*Prawns with apple, onion, ginger chutney, and seasonal truffle*

---

## Lasagna aperta con scampi e salsa al vino dolce

**Linguine aglio olio e peperoncino con crudo di gamberi rossi e bottarga**

*Open Lasagna with Langoustines and sweet wine sauce*  
*Bavette or Linguine with Garlic, Olive Oil, and Chili with Red Shrimp Tartare and Bottarga*

---

**Lingotto di ombrina mediterranea, carota viola, crema di carote al lemon grass e cavolo nero**

## Cotechino e lenticchie

*Mediterranean Meagre Fillet, Purple Carrot, Carrot Cream with Lemongrass, and Black Cabbage*  
*Cotechino Sausage with Lentils*

---

## Cioccolato bianco al piccante e arancia

## Piccola pasticceria

*Spicy White Chocolate and Orange*  
*Petit Fours*

€180,00 p.p  
Vini esclusi  
*Wines excluded*