



San Silvestro

New Year's Eve

APERITIVO - APETIZER

TONNO SCOTTATO, GEL DI CAMPARI E ARIA AL PINO MUGO

Seared tuna, Campari gel and pine-scented air

POLPO SU PATATA FLAMBÉ E PERLE DI LIMONE

Octopus cooked in court bouillon on flambéed potato and lemon pearls

ROLL DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON AVOCADO E TONNO,
CREMOSO DI FORMAGGIO E SALSA TERIYAKI

Rice roll wrapped in nori seaweed with avocado and tuna,
creamy cheese and teriyaki sauce

ARANCINO CACIO, PEPE E MOSTARDA DI FICHI

Cacio e pepe arancini with fig mustard

TACOS DI PARMIGIANO CON VERDURE SALTATE YOGURT ACIDO

Parmesan tacos with sautéed vegetables and sour yogurt

ANTIPASTO - STARTERS

CAPASANTA SCOTTATA SU SALSA DI FUNGHI SHIITAKE CON PETALI DI CARCIOFO,
MUSCHIO STELLATO E ARIA AL PROFUMO DI PINO MUGO

Seared scallop on shiitake mushroom sauce with artichoke petals, star moss and pine-scented air



PRIMI – FIRST COURSE

RAVIOLO DI CASTAGNA IN TAZZA CON PROVOLONE DEL MONACO E POLVERE DI CAFFÈ

Chestnut ravioli in a cup with Provolone del Monaco cheese cream and coffee powder

RISOTTO ALL'ASTICE AL PROFUMO DI LIME CON CREMA DI OSTRICA ALLO CHAMPAGNE

Lobster risotto with a hint of lime and oyster Champagne cream

SECONDO – MAIN COURSE

ROMBO COTTO AL VAPORE CON CUORE DI GAMBERO ROSSO SU PATATA PAVÉ
E CREMOSO DI MELA ALLA VANIGLIA

Steamed turbot with a red prawn heart, served on potato pavè and vanilla apple cream

DOLCI - DESSERT

LINGOTTO D'ORO CON CREMA ALLA STREGA, CIOCCOLATO E FERRERO ROCHER

Golden bar with Strega liqueur and Ferrero Rocher chocolate

DOPO LA MEZZANOTTE - AFTER MIDNIGHT

ZAMPONE CON LENTICCHIE - Zampone with lentils

PANETTONE ARTIGIANALE - Artisanal Panettone

DOLCI DELLA TRADIZIONE - Traditional desserts

350 € a persona, bevande escluse.
€ 350 per person, drinks not included.