

# New Year's Eve

## CAPODANNO AL 1862 RISTORANTE DELLA POSTA

### BENVENUTO DELLO CHEF

Sushi di bresaola  
Hummus di fagioli cannellini, quinoa e lime  
Polpo in agrodolce  
con un calice di Prosecco Montelvini

Cilindro di coniglio farcito, foie gras,  
prugne e Bitto

Lingotto di trota salmonata, panna acida,  
gel al mango e profumi di zenzero

Risotto, Sassella, capriolo e Casera  
Crema di topinambur, cappasanta scottata,  
bacon e tartufo nero

Filetto di vitello, salsa al passito,  
carciofi e sedano rapa

Piccola pasticceria  
Lemon curd, sedano marinato  
e trilogia di lamponi

Champagne Maison Bergère  
(1 bottiglia ogni 2 persone)

DOPO LA MEZZANOTTE  
Cotechino con lenticchie

### CHEF'S WELCOME

*Bresaola sushi  
Cannellini bean hummus, quinoa and lime  
Sweet and sour octopus  
with a glass of Montelvini Prosecco*

*Stuffed rabbit roll, foie gras, plums  
and Bitto cheese*

*Salmon trout ingot, sour cream, mango gel  
and ginger flavours*

*Risotto, Sassella, venison and Casera cheese  
Jerusalem artichoke cream, seared scallop,  
bacon and black truffle*

*Veal fillet, passito wine sauce,  
artichokes and celeriac*

*Small patisserie  
Lemon curd, marinated celery  
and raspberry trilogy*

*Champagne Maison Bergère  
(1 bottle for every 2 people)*

AFTER MIDNIGHT  
*Cotechino sausage with lentils*

