

MENU

NEW YEAR'S EVE

Entrée con cotechino e lenticchie e flute di Benvenuto
Starter with cotechino sausage and lentils and Welcome flutes

Antipasti

Hummus di ceci con calamaretti spillo saltati e gel di basilico
Chickpea hummus with sautéed baby squid and basil gel

Panna cotta al grana con cipolle caramellate e biscotto al grana
Panna cotta with Parmesan cheese, caramelised onions and Parmesan biscuits

Primi

Risotto con crema di zucchine, bisque di crostacei e crudità di gamberi
Risotto with courgette cream, shellfish bisque and raw prawns

Tortelli di ricotta alle erbe con ragù d'oca
Ricotta and herb tortelli with goose ragù

Secondi

Ricciola brasata alle erbe con purè al limone e pomodorini confit
Braised yellowtail with herbs, lemon purée and confit cherry tomatoes

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con carciofi stufati
Slow-cooked veal cheek with stewed artichokes

Dolci

Bavarese ai due cioccolati
Two chocolate Bavarian cream

Panettone della tradizione e frutta fresca
Traditional Panettone and fresh fruit

€75 a persona, con una bottiglia ogni 4 ospiti. Acqua e caffè inclusi.
€75 per person, with one bottle for every four guests. Water and coffee included.