

# San Silvestro 2023/2024

## New Year's Eve Dinner

### **Bao al tartufo**

Truffle bao

### **Cannolo di rapa rossa, baccalà mantecato, alga nori**

Beetroot cannolo, creamed cod, nori seaweed

### **Arancini di salmone, patate e zenzero**

Salmon, potatoes and ginger arancini

### **Cialda di riso soffiato alle alghe, gamberi rossi e lime**

Puffed rice wafer with seaweed, red prawns and lime

### **Champagne di benvenuto – Maison Lallier R19**

///

### **Sushi Omakase selection**

Sashimi, nigiri e uramaki selezionati dallo Chef

Sashimi, nigiri and uramaki selection from the Chef

///

### **Gnocchetti di patate, astrice blu, capesante e mentuccia romana**

Potatoes Dumplings, Blue lobster, scallops and roman mint

///

### **Rombo piastrato con mandorle, yogurt al melograno e caviale**

Grilled turbot with almond, pomegranate yogurt and caviar

///

### **Nocciola, caramello, lampone e cardamomo**

Hazelnut, caramel, raspberry and cardamom

///

### **Dopo mezzanotte: lenticchie e zampone**

Lentils and Zampone after Midnight

**€ 480 a persona, pacchetto bevande escluso (IVA inclusa)**

€ 480 per person, beverage package not included (VAT included)

**Musica  
dal vivo**  
Live  
music

