

The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

MENU CAPODANNO / NEW YEAR'S EVE

31.12.2019

Amouse bouche

Raviolo fritto di caprino e pere
Fried ravioli with goat cheese and pears

Croccante di sfoglia battuta di gambero rosso e tartufo
Puff pastry crisp with red prawn tartare scented with truffle

Paninetto allo zafferano con carpaccio di vitello
Saffron bun with veal carpaccio

Bon-bon di foie gras e cioccolato
Foie gras bon-bon with chocolate

Menù

Astice bresaola, caviale e bufala
Lobster, bresaola ham, caviar and buffalo mozzarella

Scampo crema di bottarga di muggine ed origano
Shrimps with mullet bottarga cream and oregano

Spaghetti baccalà e bottarga di tonno
Spaghetti served with cod fish and tuna bottarga

Risotto zafferano capperi e borragine
Saffron risotto with capers and borage

Battuta di fassona piemontese e tartufo bianco
Fassona beef fillet scented with white truffle

Salmone selvatico liquirizia e melograno
Wild salmon served with licorice and pomegranate

Bacio di cioccolato alla rosa
Rose chocolate kiss

Alla mezzanotte: lenticchie e cotechino

At midnight: lentils and boiled salami (Italian tradition)

€ 380 per persona, vini esclusi / € 380 per person, wines not included

Info & reservations: theflair@sinahotels.com +39 06 42010469