

The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

MENU CAPODANNO / NEW YEAR'S EVE

31.12.2019

Raviolo fritto di caprino e pere

Fried ravioli with goat cheese and pears

Crocante 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

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