



Cena di San Silvestro / New Year's Eve Dinner

Aperitivo di benvenuto, amuse bouches / Welcome aperitif, amuse bouches

ASTICE

*Astice con lardo di colonnata, spaghetti di verdure e maionese profumata al rombo
Lobster wrapped colonnata lard, vegetable spaghetti and turbot scented mayonnaise*

TAGLIOLINI

*Tagliolini in pasta di zafferano, crema di ostrica, caviale Beluga
Tagliolini in saffron paste, oyster cream, Beluga caviar*

RISOTTO

*Risotto al piccione, cime di rapa e burrata
Squab risotto, turnip tops and burrata*

DENTICE

*Filetto di dentice scottato, pancetta di maiale al mirto, caponata ed acqua pazza
Seared snapper fillet, pork belly with myrtle, caponata and "Acqua pazza"*

PUNTA DI VITELLO

*Pancia di vitello stufata, patate schiacciate e tartufo bianco
Stewed veal belly, mashed potatoes and white truffle*

PANETTONE

*Pralinato di noci Pecan ed arancia, gelato alla pera e tartufo bianco
Pecan and orange walnut pralinate, pear ice cream and white truffle*

A mezzanotte : Lenticchie e cotechino / At midnight : Lentils and "cotechino"

Vini in abbinamento / Wine pairing

A persona / Per person € 190,00