



Cena di Capodanno New Year's Eve Dinner

Venerdì 31 dicembre - Friday 31st December

Canapè di Benvenuto - Welcome Canapè

*Canapè burro, salmone e caviale
Crostino su mousse di tonno, acciuga e polvere di capperi
Canapè di salumi*

*Canapè butter, salmon and caviar
Crouton on tuna mousse, anchovy and caper powder
Cold cuts canapè*

Antipasto - Appetizer

*Insalatina tiepida di gamberi, calamari, polpo, finocchio e ravanelli
Warm salad of prawns, squid, octopus, fennel and radishes*

Primi - First Courses

*Lasagna di pesce, Pecorino Romano e menta con brunoise di verdure
Gnocchetti di grano duro con ragù di cinghiale*

*Fish Lasagna, Pecorino Romano and mint with brunoise of vegetables
Gnocchetti of durum wheat with wild boar sauce*

Secondo - Second Course

*Ricciola su letto di purè al sedano rapa con carciofi fritti e lamponi
Amberjack on a bed of celeriac puree with fried artichokes and raspberries*

Dolci - Dessert

*Tartufo di Pizzo nocciola e cioccolato fondente con cuore di glassa
al cioccolato e coulis di frutti di bosco
Mini pasticceria, Panettone, Pandoro, Cioccolato bianco, Cioccolato fondente*

*Hazelnut and dark chocolate Pizzo truffle with a heart of chocolate icing and berry coulis
Selection of mini pastries, Panettone, Pandoro, White chocolate, Dark chocolate*

Brindisi di Mezzanotte - Midnight Toast

Cotechino con lenticchie - Classic Cotechino and lentils

Euro 180,00 a persona, vini esclusi

Euros 180,00 per person, excluding wines

Si prega di informarci in caso di allergie
ed intolleranze alimentari

Please inform your server of any allergies
or food intolerances