



Menu di Capodanno

New Year's Eve menu

Piccola crème brûlée con pepe vanigliato, cognac, foie gras all'armagnac, sedano e tartufo
Petite creme brule seasoned with vanilla scented pepper & cognac, served with foie gras, celery & truffle

Astice blu marinato ed affumicato al limone su delicato di cardi,
zenzero rosa & riccioli di caviale
Marinated & smoked blue lobster medallions with carduus fruit, pink ginger & caviar curls

Tortelloni con scampi, patate e salvia con royal di crostacei, porro confit & chip agli spinaci
Tortelloni stuffed with scampi, potato & sage served with a shellfish sauce, leek & spinach chip

Filetto di triglia all'arancia e pepe di Java con chutney di melanzane,
perline di ortaggi & gocce di peperoni dolci
Orange scented red mullet fillet with java pepper, eggplant chutney, miniature vegetables & sweet pepper drops

Lombetto d'agnello arrosto aromatizzato al sambuco con crema di pecorino fresco alla
cannella, stick di carote al timo & cime di rapa
Roasted lamb loin seasoned with elderflower blossom served with creamy Pecorino fresh cheese & cinnamom powder, thyme carrot sticks & broccoli tops

Millefoglie di melanzane al cioccolato con ricotta & canditi
Millefoglie cake with aubergine chutney, melted chocolate, ricotta cheese & candied fruit

Dopo la mezzanotte lo spuntino della tradizione con zampone, cotechino e lenticchie
Traditional midnight snack: lentils, "cotechino" & stewed pig's trotters

VINI:

Vulcaia Fumè Inama 2011
La Luna & I Falo' Barbera d'Asti 2011
Champagne Veuve Cliquot Ponsardin San Pietroburgo

380,00 €

per persona, vini e spuntino della tradizione inclusi
per person, wines and midnight snack included