

Menù di San Silvestro

Il nostro aperitivo

Mosnel brut

Pane e burro salato

Benvenuto dello Chef

Capasanta, beurre blanc, cime di rapa e caviale

Terrina di capitone, cotognata e topinambur

Scampo, radicchio, castagne e kefir di capra

Spaghetto, burro al koji e ricci di mare

Tortelli di zucca, mandarino, salvia e gambero rosso

Triglia, ricotta, salsa Périgueux e prugne

Pre dessert

Il tiramisù e tartufo bianco

Piccola pasticceria

A Mezzanotte

Toast di Panettone e cotechino fatti in casa e lenticchie

280 euro

(bevande escluse)

Menù di San Silvestro

Wine Pairing

Vie di Romans - Sauvignon "Piere"

Capichera - VT

Joaquin - Fiano di Avellino Riserva

Bruno Giacosa - Nebbiolo

Antinori - Muffato della Sala

A Mezzanotte

Lallier - R.019

120 euro
(opzionale)

New Year's Eve Menu

Aperitif

Mosnel brut

Bread and salted butter

Chef's welcome

Scallop, beurre blanc sauce, turnip and caviar

Eel terrine, apple quince and Jerusalem artichoke

Scampi, radicchio, chestnuts and goat kefir

Spaghetti, koji butter and sea urchins

Pumpkin, mandarin, sage and red prawn tortelli

Red mullet, ricotta cheese, Périgueux sauce and plums

Pre dessert

Tiramisù and white truffle

Petit four

At Midnight

Homemade Panettone and cotechino toast with lentils

280 euro

(drinks not included)

New Year's Eve Menu

Wine Pairing

Vie di Romans - Sauvignon "Piere"

Capichera - VT

Joaquin - Fiano di Avellino Riserva

Bruno Giacosa - Nebbiolo

Antinori - Muffato della Sala

At Midnight

Lallier - R.019

120 euro
(optional)