

Menù capodanno

Aperitivo

Aperitivo fantasia dello chef

Accompagnato da un calice di Champagne

New year's menu

Chef's fancy aperitif

Accompanied by a glass of Champagne

Antipasto

Battuta di scampi con cioccolato bianco Valrhona e melograno

Fritto di totanetti al profumo di agrumi con sorbetto agrodolce piccante al mango

Scampi tartare with Valrhona white chocolate and pomegranate

Fried squid with citrus scent and spicy sweet and sour mango sorbet

Primi

Tortellino ripieno di carne al burro aromatizzato alle gruè di cacao e tartufo bianco

Tortellino filled with meat with butter flavored with cocoa crane and white truffle

Secondi

Main courses

Sogliola al bergamotto e caviale

Sole with bergamot and caviar

Dessert

Dolce al piatto selezionati dal nostro pastry chef Andrea Cingottini

Piccola pasticceria

Desserts selected by our pastry chef Andrea Cingottini

Small bakery

Bevande

Acqua e caffè

€ 230