

... **Menù di Capodanno** ...



Benvenuto dello Chef

Chef's welcome

**Crudo di dentice con burro nocciola al ribes, rafano e
germogli di shiso**

Raw snapper with currant hazelnuts' butter, horseradish and shiso's sprouts

**Sformatino di carciofi con fonduta di taleggio, pane croccante
al prezzemolo e olio al peperone crusco**

Artichoke flan with taleggio fondue, crispy parsley flavoured bread and chopped pepper oil

**Ravioli di zucca con brodo di crostacei al lemon grass e gamberi rossi
crudi**

Pumpkin ravioli with lemon grass shellfish stock and raw red shrimps

**Risotto all'astice, estratto di zenzero, caviale di limone e
polvere di olive nere**

Lobster risotto, ginger extract, lemon's caviar and black olives powder

**Trancio di rombo con patate viola, scalogno glassato e
salsa Bernese allo zafferano**

Slice of tubot with purple potatoes, glazed shallot and saffron flavoured Bernese sauce

**Faraona in salsa di prugne e castagne con cavolo nero
e lardo di colonnata**

Guinea fowl in prune sauce and chestnuts with cavolo nero and colonnata lard

Predessert

Spuma calda di panettone con mandarino e crumble alle noci

Panettone froth with tangerine and walnut crumble

Cotechino e lenticchie

Cotechino and lentils



Selezione di vini

Selection of wines

Prosecco Treviso Extra Dry DOC –Astoria-

Vino bianco: Lazio Bianco IGT “Tellenae” –Manfredi Stramacci-

Vino Rosso: Nobile di Montepulciano DOCG 2014 –Fattoria della Talosa

Brindisi di mezzanotte: Franciacorta Brut DOCG –Contadi Castaldi-

€ 150 a persona – La serata sarà accompagnata con musica dal vivo

€ 150 per person - The evening will be accompanied by Live music