

Cena di Capodanno
New Year's Eve

€ 440 a persona, vini inclusi
€440 per person including wine pairings

Flûte di benvenuto / *Welcome flute of champagne* : Veuve Clicquot Cuvée Saint-Pétersbourg
Vino bianco / *White wine*: Weingut Stroblhof 'Nico' Sauvignon 2022
Vino rosso / *Red wine*: Rocca di Frassinello Ornello 2020

Benvenuto con – *Our welcome with:*

Veli di Culatello 'Podere Cadassa' 24 mesi
Culatello 'Podere Cadassa' veils cured for 24 months

Ostrica e mela verde
Oyster and green apple

Manzo iberico, pan brioche e salsa al parmigiano
Iberian beef, pan brioche and parmesan sauce

Astice con la sua tartara, insalata liquida, acetosella
Lobster, lobster tartare, blended salad, sorrel

Ravioli al nero di seppia, polpa granchio reale, cime di rapa e bottarga di muggine
Black squid ink ravioli, king crab meat, turnip greens and mullet bottarga

Rombo, crumble di lievito madre, topinambur e cicorino
Turbot, sourdough crumble, Jerusalem artichoke and chicory

Filetto di manzo irlandese, spinaci, duxelles funghi, tartufo nero e jus al cacao amaro
Irish beef fillet, spinach, mushroom duxelles, black truffle and bitter cocoa jus

Crema al mandarino e anice stellato
Tangerine and star anise cream

Mousse al torroncino, agrumi e cardamomo
Nougat, citrus and cardamom mousse

Caffè e piccola pasticceria delle feste, torroncini, panettone clementine e frutta secca
Coffee and festive friandises, nougats, clementines, traditional panettone and dried fruits

Benvenuto al nuovo anno con cotechino di 'Modena IGP' e lenticchie IGP di Castelluccio di Norcia dopo la mezzanotte
Welcome to the New Year with Cotechino Modena sausage and lentils from Castelluccio di Norcia after midnight