

Cenone di Capodanno  
New Year's Eve Dinner Menu

2018

Menu degustazione di Carne di 6 portate  
Six Courses Meat Tasting Menu



Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Tartare fine di Chianina, uovo di quaglia, senape, cipolla di Tropea, capperi di Pantelleria  
Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo nero e lime  
Degustazione di culatello con formaggio Cusiè in foglie di castagno

Chianina beef tartare, mustard, quail egg, onions from Tropea, capers from Pantelleria  
High quality beef fillet carpaccio with black truffle and lime fruit  
Degustation of Culatello ham and Cusiè cheese



Burrata in pasta fillo croccante con degustazione di Patanegra maturato 40 mesi e asparagi  
Crunchy dough filled with warm burrata cheese, Patanegra ham matured 40 months, grilled asparagus



I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero  
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and black truffle



Pappardelle fatte in casa con ragù bianco al coltello di anatra e mele  
Homemade pappardelle with duck ragout and apple



Filetto di manzo al tartufo nero con tortino di patate  
Beef fillet with black truffle and a side of soft potato pie



Tris di Dolci fatti in casa - Tris of homemade Dessert

(Sfoglie croccanti con chantilly e cioccolato, cialda al pistacchio con crema e fragole, Tiramisù all'Amaretto di Saronno)  
(Puff pastry, chantilly cream, chocolate; crunchy pastry, pistachios, cream, strawberries; Tiramisù with Amaretto di Saronno)

Euro 160,00 per persona (vini e bevande escluse)  
160,00 Euros per person (beverage and wine not included)

Cenone di Capodanno  
New Year's Eve Dinner Menu

2018

Menu Degustazione di Pesce di 6 portate  
Six Courses Fish Tasting Menu



Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Carpaccio di spigola con tartufo nero e lime  
Carpaccio di gambero rosso, sale nero delle Hawaii e lime  
Carpaccio di scampi con julienne di sedano

Sea bass carpaccio with black truffle and lime fruit  
King prawn carpaccio with black salt from Hawaii and lime fruit  
Scampi carpaccio with celery julienne



Hummus con polipo verace alla brace e sfoglie croccanti al rosmarino  
Chickpeas hummus with grilled octopus and rosemary croutons



Fettuccine di Campofilone con Astice e pomodorini  
Artisan fettuccine with lobster and cherry tomatoes



Paccheri di Gragnano con spigola, scorfano e pomodorini scottati al basilico  
Short artisan pasta with sea bass, rockfish, cherry tomatoes and basil



Filetto di rombo in crosta di patate e asparagi  
Turbot filled cooked in the oven in a potato crust with asparagus



Tris di Dolci fatti in casa - Tris of homemade Dessert

(Sfoglie croccanti con chantilly e cioccolato; cialda al pistacchio con crema e fragole; Tiramisù all'Amaretto di Saronno)  
(Puff pastry, chantilly cream, chocolate; crunchy pastry, pistachios, cream, strawberries; Tiramisù with Amaretto di Saronno)

Euro 160,00 per persona (vini e bevande escluse)  
160,00 Euros per person (beverage and wine not included)