

Cenone di Capodanno
New Year's Eve Dinner Menu

2019

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

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 prosciutto di Parma maturato 30 mesi e asparagi
Crunchy dough filled with warm burrata cheese, Parma ham matured 30 months, grilled asparagus

Valpolicella Ripasso Doc Ripassa 2016 - Zenato

*

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

Barolo Docg 2014 - Poderi Luigi Einaudi

*

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

Brunello di Montalcino Docg 2014 - Casanova di Neri

*

Tris di dolci fatti in casa - Tris of homemade dessert

(Sfoglie croccanti con chantilly e cioccolato, cialda al pistacchio con crema e fragole, tiramisù della casa)
(Puff pastry, chantilly cream, chocolate; crunchy pastry, pistachios, cream, strawberries, homemade tiramisù)

Euro 195,00 per persona (vini inclusi, bevande escluse)
195,00 euros per person (wine included, beverages not included)

Cenone di Capodanno
New Year's Eve Dinner Menu

2019

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

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 sedano julienne

Hummus con polipo verace alla brace e sfoglie croccanti al rosmarino
Chickpies hummus with grilled octopus and rosemary cruchy pastries

Pinot Grigio 2018 Collio Doc - Livon

*

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

Gavi di Gavi Etichetta Nera 2017 Docg - La Scolca

*

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

"Piodilei" 2016 Langhe Doc - Pio Cesare

*

Tris di dolci fatti in casa - Tris of homemade dessert

(Sfoglie croccanti con chantilly e cioccolato, cialda al pistacchio con crema e fragole, tiramisù della casa)
(Puff pastry, chantilly cream, chocolate; crunchy pastry, pistachios, cream, strawberries, homemade tiramisù)

Euro 195,00 per persona (vini inclusi, bevande escluse)
195,00 euros per person (wine included, beverages not included)