

Capodanno 2024 - New Year's Eve 2024

Menu Degustazione di Carne di cinque portate – Five-course Meat Tasting Menu

Purea di patate al tartufo bianco con uovo pochè in crosta di panko e cialda al tartufo nero
White truffle mashed potatoes with crispy organic poached egg and black truffle crouton

*

Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Tartare fine di Chianina, uovo di quaglia, senape, cipolla rossa, capperi
Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo nero e lime
Carpaccio di anatra affumicata con pere e miele di acacia

Chianina beef tartare, quail egg, mustard, red onions, capers
High quality beef fillet carpaccio with black truffle and lime fruit
Smoked duck carpaccio with pears and honey

Ravioli ripieni con carciofi di alta qualità, ricotta di bufala con vellutata di parmigiano
Ravioli filled with high quality artichokes, buffalo ricotta with parmigiano cream

Filetto di manzo al tartufo nero fresco con tortino di patate e julienne di asparagi
Beef fillet with fresh black truffle, a soft potato pie and asparagus julienne

Tris di Dolci fatti in casa – Tris of homemade Dessert

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

€ 140,00 p.p. (vini e bevande esclusi) – € 140,00 p.p. (wine and drinks not included)

Capodanno 2024 – New Year's Eve 2024

Menu Degustazione di Pesce di cinque portate – Five-course Fish Tasting Menu

Tartare di tonno con mango, semi di sesamo e basilico
Tuna tartare with mango fruit, sesame seeds and basil

*

Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Carpaccio di spigola con tartufo nero e lime
Carpaccio di gambero rosso con avocado
Carpaccio di scampi con ravanello e sedano

Sea bass carpaccio with black truffle and lime fruit
Red king prawn carpaccio with avocado
Scampi carpaccio with radish and celery

Tagliolini con astice e pomodorini
Artisan tagliolini with lobster and cherry tomatoes

Filetto di spigola cotto al forno con carciofi in riduzione e alla griglia
Sea bass fillet cooked in the oven with artichoke sauce and grilled artichokes

Tris di Dolci fatti in casa - Tris of homemade Dessert

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

€ 140,00 p.p. (vini e bevande esclusi) – € 140,00 p.p. (wine and drinks not included)

Capodanno 2024 - New Year's Eve 2024

Menu degustazione Vegetariano di 5 portate – Five-course Vegetarian Tasting Menu

Purea di patate al tartufo bianco con uovo pochè in crosta di panko e cialda al tartufo nero
White truffle mashed potatoes with crispy organic poached egg and black truffle crouton

*

Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Carciofo alla Romana

Broccoletti ripassati con olio extravergine e peperoncino
Scarola ripassata con olive nere infornate

Artichoke in Roman style

Turnip greens cooked with evo oil and hot pepper
Endive cooked with hot pepper and black olives

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

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante
Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana

Tris di Dolci fatti in casa - Tris of homemade Dessert

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

€ 140,00 p.p. (vini e bevande esclusi) – € 140,00 p.p. (wine and drinks not included)