



Cenone di Fine Anno

Amuse bouche e Prosecco di Benvenuto

***Turbante di Pesce Bandiera con Gamberoni
e Basilico, Panure aromatica con Insalata di
Puntarelle e Caviale di Soia***

***Tortelloni in doppia cottura ai tre colori
con farcia di Branzino e patate alle Erbe
su crema di Cavolfiore e Salsiccia croccante***

***Scaloppa di Ricciola con Spuma al Limone
Scalogni glassati all' Aceto di lamponi
Lardo di colonnata e bacche di Goji***

***Mousse di Castagne e Tartelletta al
Cioccolato, Mango e
Caramello alla Cannella***

Lenticchie e Cotechino

Acqua e Caffè

Executive Chef
Sommelier

Filippo Cassano

Luigi Di Cresce

€ 85,00

escluso bevande



New Years Dinner

Amuse Bouche with Glass of Prosecco

*Flag fish with Prawn and Basil
Puntarelle salad and Soy Caviar*

*Sea bass and Potatoes Ravioli
with Cauliflowers cream and
Crispy Sausage*

*Yellowtail Escalope with Lemon Mousse
Shallots frosted and Lardo di Colonnata*

*Chestnuts Mousse with Chocolate Tartlet
Mango and Caramel*

Lentils and Pork Sausage

Water and Cofee

Executive Chef
Sommelier

Filippo Cassano

€ 85,00

Luigi Di Cresce

without beverage

