



31 Dicembre 2021 ~ Cenone di San Silvestro

December 31st ~ New Year's Eve Dinner

Ore 19:30

7:30 p.m.

Aperitivo di Benvenuto

Welcome Drink

Bollicine e Cocktail analcolico
Sparkling Wine and analcoholic Cocktail

Tartare di Salmone Kiwi e Mandorle tostate
Tartare of Salmon Kiwi and toasted Almonds

Cubetto di Pasta Sfoglia con misto di Verdurine
Cube of Puff Pastry with mixed Vegetables

Polpettina di Baccalà su crema di Piselli
Salted Codfish meatball over Pea cream



Menu Servito

Served at the Table

Involtino di Verza con Ricotta di Bufala e glassa al Balsamico
Cabbage Roll with Buffalo Ricotta and Balsamic glaze

I nostri Bottoncini ripieni di Spada
con riduzione al Datterino giallo e Olio piccante al Prezzemolo
Our Bottoncini Pasta stuffed with Swordfish and reduction of yellow Datterino with spicy Parsley Oil

Filetto di Spigola granella di Nocciole e Pistacchi con Tuberi di campo al forno
Sea Bass fillet with chopped Hazelnuts and Pistachios with baked field Tubers

Carpaccio di Frutta
Ananas, Melone, Kiwi, Mirtilli e Ribes
Fruit carpaccio
Pineapple, Melon, Kiwi, Blueberries and Currants

Tris di Dolci
Cheesecake ai Frutti di Bosco
Zuppa Inglese di Pandoro all'Alchermes
Cubotto di Pan di Spagna al Cioccolato con Panna e Ribes
Trio of Sweets
Cheesecake with Berries
Italian Trifle with Leavened Cake and Alchermes
Cube of Chocolate Sponge Cake with Cream and Currants

Acqua e Caffè
Water and Coffee

Euro 68,00 per persona

Bevande escluse

Drinks not included



Brindisi di Mezzanotte
Midnight Toast

1 flûte di Prosecco p.p.
1 glass of Sparkling Wine p.p.

Il tradizionale Cotechino con le Lenticchie
The traditional Cotechino with Lentils

Pandoro e Panettone con crema chantilly
Leavened Cake and Italian Christmas Cake with Custard

Euro 25,00 per persona

Euro 18,00 per persona

(per gli ospiti della nostra cena)

(reserved to the attendees of our new year's eve dinner)

