

Sfizio

RESTAURANT

CENONE DI SAN SILVESTRO *NEW YEAR'S EVE DINNER* 31.12.2024

Benvenuto dello Chef con delicatezze salate e flûte di Franciacorta

Welcome glass of Franciacorta sparkling wine with Chef's selection of appetizers

Insalatina di astice del mediterraneo con cuore di lattuga marinata agli agrumi e crema di ostrica affumicata

Mediterranean lobster salad marinated with citrus, heart lettuce and smoked cream oysters

Tortello di pasta all'uovo 40 tuorli con baccalà mantecato della tradizione,
emulsione di zuppetta di molluschi, caviale e basilico

*Fresh egg pasta buttons made with 40 yolks with traditional creamed codfish,
shellfish soup emulsion, caviar and basil*

Risotto Riserva mantecato con zucca Mantovana,
gocce di caprino alle erbe di monte, porcini delle valli Valtellinesi

*Riserva San Massimo risotto creamed with pumpkin,
drops of goat cheese with mountain herbs, porcini mushrooms*

Sorbetto dello chef allo Champagne con frutto della passione e zenzero

Homemade sorbet with champagne, passion fruit and ginger

Wellington di rombo chiodato, scampi con emulsione di crostacei, giardino di verdure invernali

Turbot Wellington style, scampi with emulsion of crustaceans and winter vegetable garden

Le dolcezze del nostro pasticciere | *Our chef dessert selection*

Delicatezza di meringa, fragole e gelato dello chef

Delicacy of meringue, strawberries and homemade ice-cream

Panettone e Pandoro

1 bottiglia di vino, ogni due persone, selezionato dal nostro sommelier e

1 bottiglia di Champagne Laurent Perrier Brut ogni due persone per il brindisi di mezzanotte

1 bottle of our sommelier wine selection every 2 persons and

1 bottle of Champagne Laurent Perrier Brut for midnight toast every two people

LIVE MUSIC

A partire dalle ore 21:00 | starting from 9 pm

Menu €260,00 per persona (IVA e servizi inclusi)

Menu €260,00 per person (VAT and service included)