

CENONE DI SAN SILVESTRO

New Year's Eve dinner

A partire dalle ore 20:30 | *Starting from 8:30 PM*

Benvenuto dello Chef con delicatezze salate e flûte di bollicine
Welcome glass of sparkling wine and Chef's appetizers selection

Astice con capasanta marinata, porcini testa nera grigliati,
mela verde all'aneto e chips di barbabietola
*Lobster with marinated scallop, grilled black porcini mushrooms,
green apple with dill and chips beet*

Risotto Riserva San Massimo alle ostriche, burratina,
cipolla di Tropea al vapore e caviale d'aringa
*Riserva San Massimo risotto with oysters, burrata,
steamed Tropea onion and herring caviar*

Ravioli dello chef ripieni di filetto di rombo, guazzetto di barbabietola
all'arancia, petali di carciofi croccanti, estratto al basilico "Cultifutura"
*Chef's ravioli stuffed with turbot fillet, beetroot and orange stew,
crispy artichokes petals, basil extract*

Sorbetto Melograno e Zenzero
Pomegranate and Ginger Sorbet

Trancio di ricciola del mediterraneo, crema di porri bruciati, carciofo brasato, cremoso di
zucca mantovana e polvere di caffè
*Mediterranean amberjack fillet, charred leek cream,
braised artichoke, Mantuan pumpkin cream and coffee powder*

Panettone e Pandoro
Panettone & Pandoro

Sfera al cioccolato croccante alle nocciole e arancia, crema alla vaniglia,
pasta choux e lamponi frizzanti
*Crispy chocolate sphere with hazelnuts and orange, vanilla cream,
choux pastry, and fizzy raspberries*

1 bottiglia di vino, selezione del nostro sommelier ogni due persone
1 bottle of wine from our Sommelier's selection, for every two people

1 bottiglia di Franciacorta Bellavista ogni due persone per il brindisi di mezzanotte
1 bottle of Franciacorta Bellavista for midnight toast, for every two people

€290 a persona, iva e servizio inclusi
€290 per person, VAT and service included

CENONE DI SAN SILVESTRO

New Year's Eve dinner

Benvenuto dello Chef con delicatezze salate
Chef's selection of savoury appetizers

Bocconcini di verdure croccanti, salsa al pomodoro e basilico
Crunchy vegetable bites, tomato and basil sauce

Lasagnetta verde al ragù di manzo e parmigiano
Homemade green lasagna with beef ragù and Parmesan cheese

Cotoletta di vitello alla milanese con patatine "smile"
Veal Milanese with "smile" fries

Mousse al mascarpone con Pan di Stelle e Nutella
Mascarpone mousse with Pan di Stelle biscuits and Nutella

Panettone e Pandoro
Panettone & Pandoro

Soft drinks

Dai 3 anni ai 12 anni
From 3 years old to 12 years old

€100 a persona IVA e servizio inclusi
€100 per person VAT and service included