



CENA DI CAPODANNO | NEW YEAR'S EVE DINNER LIVE MUSIC WITH SAMANTA GIORDANO

A partire dalle ore 20:00 | starting from 8pm

Calice di benvenuto, stuzzichino dello Chef con scaloppa di faraona farcita, prosciutto, pistacchi e cipolline glassate

Welcome glass of sparkling wine, Chef's appetizer with Glassed Guinea fowl, ham, pistachio's and glassed onions

Petto d'oca affumicato con barbabietola, cavolo viola cappuccio croccante e lamponi in consistenza

Smoked goose breast with beet, purple cabbage and raspberries

Calamarata di Gragnano con anatra, arancia, mela granny smith e aneto fresco

Calamarata from Gragnano with duck ragout, orange, apple Granny smith and fresh dill

Risotto con zucca Mantovana e tartufo

Risotto with pumpkin from Mantova and truffle

Filetto di vitello in crosta di senape, erbe di stagione e radicchio di Treviso all'arancia

Veal fillet on a crust of mustard, season herbs and orange flavored red chicory

Sorbetto al limone

Lemon Sorbet

Panettone e Pandoro

Panettone and Pandoro

Mousse al mandarino con salsa al cioccolato

Mandarin mousse with chocolate sauce

Dopo la mezzanotte: zampone e lenticchie

After midnight: typical Italian salami with lentils

Acqua minerale

Mineral water

Caffee

Coffee

€350 a persona , iva e servizio inclusi

€350 a persona , iva e servizio inclusi
