

# Cenone di Capodanno

## New year's Eve dinner

Certe cose non cambiano mai.....Ma le scelte fanno la differenza!  
Some things never change... But your choice makes the difference

### -Antipasti-

Starters

#### **Brezza di mare:**

**crudità di gambero rosso di Mazara, tonno, scampo e ricciola**

The mediterranean raw selection:

Mazara red prawn, tuna, scampi and amberjack



**Petto d'anatra al coltello, pan brioche alla liquirizia,  
crema di zucca e scaloppa di foie gras**

Seared duck breast with liquorice pan brioche, pumpkin cream  
and foie gras



**Flan di topinambur su fonduta al castelmagno, polenta fritta,  
ristretto al vin brulè e tartufo nero**

Jerusalem artichokes flan, castelmagno cheese fondue,  
fried buckwheat polenta and black truffle shavings with mulled wine sauce



**Quenelle di baccalà mantecato, focaccia all'alga nori,  
porcini al salto e spuma di sedano rapa**

Creamy Salt cod mousse "vicentina style" with nori seed flat bread,  
sautéed porcini mushrooms and celeriac foam

## **-Primi piatti-**

First courses

### **Spaghettoni Verrigni all' astice blu, burrata d' Andria, bisque all'anice e finocchietto**

Spaghetti pasta with lobster, creamy burrata cheese,  
aniseed flavoured bisque and wild fennel



### **Maltagliati di grano duro al ragout di cinghiale, arancia candita e crema di porri bruciata**

Homemade durum wheat pasta with wild boar ragout,  
candied orange and burned leeks cream



### **Risotto al Buttafuoco e mirtilli mantecato al taleggio, terra di pistacchi**

Risotto with blueberries, taleggio cheese and pistachios,  
cooked in Buttafuoco red wine



### **Gnocchetti di castagne, gamberi al salto, funghi porcini ed aria al prezzemolo**

Chestnut dough dumplings with sautéed prawns, porcini mushrooms  
and parsley foam

## **-Secondi piatti-**

Main courses

### **Ombrina nel sottobosco:**

**trancio croccante, mirepoix invernale di frutta e verdura,  
mela verde in crema e crumble di nocciole piemontesi**

Seared shi drum with fruits and vegetables mirepoix, green apple cream  
and hazelnut crumble



**Maialino da latte, vellutata di ceci,  
cipolline borretane e castelmagno**

Crunchy suckling pig cooked in low temperature with chick peas cream,  
silver skin onions and castelmagno cheese



**Tonno Bluefin in crosta di sesamo, burro alle erbe,  
coulis di caramello, cicoria al salto  
e vinaigrette alla barbabietola**

Bluefin tuna in sesame crust, herbs flavoured butter, caramel coulis,  
sautèed chicory and beetroot vinaigrette



**Petto e coscia di piccione, cicoria al salto,  
patata sautè, tartufo bianco e cioccolato Valrhona**

Seared pigeon breast and leg, sautèed chicory, buttered potato,  
white truffle shavings and Valrhona chocolate

# -Dolci-

## Desserts

### **Tiramisù d'inverno: zucca, caffè ed amaretti**

Winter time tiramisu: pumpkin, coffee and amaretto biscuit



### **Cookie al cacao, mousse di ricotta, arancia candita e granella di pistacchio**

Chocolate sponge cake cookie with sheep's cheese,  
candied orange and pistachio filling



### **Il panettone 2.0: dimenticate la sua forma, ritrovatene il gusto**

Mascarpone cheese mousse with candied fruit sponge cake  
and vanille



### **Tortino soffice al riso venere, mousse di ricotta e castagne, ristretto al vin brulè**

Venus rice muffin with chestnuts and sheep's ricotta cheese mousse,  
mullet wine sauce

**€ 88,00**

**A persona//per person**

**Bevande escluse//Beverages not included**

**Menù a prezzo fisso che prevede la scelta libera in loco  
di un antipasto, un primo, un secondo e un dolce, fra i proposti**

**Fixed price including one starter, one first, one main  
and one dessert choosen on spot**