

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

**Muffin alla zucca, cardoncello saltato alle erbe
e riduzione di aceto balsamico.**

Pumpkin flan, herbs flavored sautéed cardoncello mushrooms
and balsamic vinegar sauce.



**Carpaccio di pesce spada affumicato
con mozzarelle ripiene di zola e noci, chutney al pomodoro.**

Smoked swordfish carpaccio with bluecheese
& walnuts filling mozzarella cheese, tomato chutney.



**Quaglia farcita alle castagne
e cialda di mais croccante.**

Chestnuts stuffed quails & crunchy corn wafer.



**Terrina di baccalà, fichi secchi e gamberi,
salsa alle ostriche.**

Salt cod, dried figues & prawns terrine with oyster sauce.

-Primi piatti-

First courses

Tagliolini di grano saraceno, granchio, stracciatella e melograno.

Homemade buckwheat tagliolini pasta with crabs,
stracciatella cheese and pomegranate.



Ravioli di patata al ripieno di foie gras, il suo fondo affumicato e pera glassata.

Homemade potatoes ravioli stuffed with foie gras,
its smoked gravy and glazed pear.



Risotto alla crema di sedano rapa, pistacchi e polpa di riccio.

Risotto with celeriac cream, pistachios and sea urchin roes.



Gnocchi di ricotta e barbabietola, fonduta al castelmagno, tartufo nero.

Homemade ricotta fresh cheese & beetroot gnocchi
with castelmagno cheese fondue and black truffle.

-Secondi piatti-

Main courses

Filetto di vitello in crosta bardato alla verza e senape, purè di zucca, crema al pepe ed erbe di Provenza.

Veal fillet in puff pastry rolled with savoy cabbage & mustard, pumpkin purée and pepper & provençal herbs sauce.



Trancio di Halibut scottato, vellutata di ceci, bun alla cipolla rossa.

Seared halibut with chickpeas cream & homemade bun stuffed with sweet Tropea red onion.



Carrè di cervo marinato al vin brulè, crema di mais dolce e mela al caramello salato.

Mulled wine marinated deer loin, sweet corn cream and salty caramel glazed apple.



Involtini di spada ripieni di caciocavallo, uvetta e pinoli, coulis di pomodoro secco e catalogna piccante.

Swordfish rolls stuffed with caciocavallo cheese, pine nuts and raisins, dried tomato coulis and spicy Catalogna chicory.

-Dolci-

Desserts

Brownies al pepe rosa e noci macadamia, gelato alla cannella.

Pink pepper & Macadamia walnuts brownie, cinnamon ice cream.



Millefoglie alla chantilly di cachi e marron glaces.

Persimmons & marron glacé chantilly cream mille-feuille.



Il panettone 2.0:

dimenticate la sua forma, ritrovatene il gusto

Mascarpone cheese mousse with candied fruit sponge cake
and vanille.



Eclair alla mousse di zabaione, cuore al caffè.

Zabaglione mousse éclair with coffee "heart".

€ 95,00

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**