

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

Profiteroles ai semi di papavero farciti con mousse di pesce spada, panna acida alle uova di arenka.

Poppy seed profiteroles with swordfish mousse filling, sour cream and herrings roes.



Patè di fegatini di cortile, pan brioche, emulsione alle nocciole caramellate.

Chicken liver patè, pan brioche and candied hazelnut cream



Cotechino alla plancha, crema di rapa bianca, mostarda di frutta.

Plancha cooked boiled salami with white turnip cream and fruits mustard.



Tartare di salmone, le sue uova, riso venere, insalata di carciofi e mayo alla soia.

Salmon tartare, its roes, venus rice, artichokes and soy mayonnaise

-Primi piatti-

First courses

Ravioli al nero di seppia ripieni di mascarpone, bisque, tartare di scampi e melograno.

Cuttlefish black ink dough ravioli with mascarpone cheese filling,
bisque, scampi tartare and pomegranate



Risotto alle cime di rapa, provola affumicata e limone candito.

Risotto with turnip tops, smoked provola cheese
and candied lemon.



Chitarrina di semola al ragout d'anatra.

Home made semolina egg pasta with duck ragout.



Passatelli in crema di caciucco e noci di capesante spadellate.

Homemade passatelli pasta with tomato flavored white fish cream
and grilled scallops

-Secondi piatti-

Main courses

San Pietro e cozze in cartoccio, pomodorini confit e carciofi.

John Dory and mussels baked in foil, tomato confit and artichokes.



Medaglioni di filetto di maiale bardato, involtini di verza al bitto, crema di tartufo.

Bacon rolled suckling pig fillet medallion,
cabbage rolls stuffed with bitto cheese and truffle cream.



Guancia di vitello cbt brasata al latte di mandorle e liquirizia, purea di zucca.

Veal cheek cooked in low temperature
braised with almond milk and licorice, pumpkin purée.



Filetto di rombo bardato alla scarola ripieno di porcini e senape, crema di ceci e scalogno glassato.

Endive rolled turbot fillet
with mustard and porcini mushrooms filling, chick peas cream
and glazed shallot.

-Dolci-

Desserts

Lemon tart con meringa all' italiana e curd di limoni.

Lemon tart with italian meringue.



**Bavarese al latte glassata al cioccolato,
cuore morbido alle ciliegie, salsa al kirsh**

Dark chocolate iced bavarian cream with cherry filling
and kirsh sauce



Il panettone 2.0:

dimenticate la sua forma, ritrovatene il gusto

Mascarpone cheese mousse with candied fruit sponge cake
and vanille



**Semifreddo allo zola dolce, glassa al cioccolato bianco,
salsa agli agrumi**

Blue cheese parfait with white chocolate icing and citrus sauce

€ 90,00

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**