



## MENU DI CAPODANNO

### RICCIOLA

tiepida con 'Rosa di Gorizia' e latte di mandorle di Noto  
Lauwarme Bernsteinmakrele mit 'Rosa di Gorizia' und Noto-Mandelmilch  
*Lukewarm amberjack with 'Rosa di Gorizia' and Noto almond milk*

### ASTICE BLU

con zucca e verdura croccante  
Blauer Hummer mit Muskatkürbis und knusprigem Wurzelgemüse  
*Blue lobster with pumpkin and crispy root vegetables*

### RISOTTO

con 'La Perla Rosa' e limone sotto sale  
mit 'La Perla Rosa' Austern und Salzzitrone  
*with 'La Perla Rosa' oysters and pickled lemon*

### BLACK COD

con crescione e salsa di mais  
mit Brunnenkresse und Maissauce  
*with watercress and corn sauce*

### CAPRIOLO

con rapa rossa marinata al Campari e salsa al cardamome nero  
mit in Campari marinierter Rote Bete und Schwarzer Kardamom-Sauce  
*with beetroot marinated in Campari and black cardamom sauce*

### CIOCCOLATO BIANCO

caramellizzato con ananas e nocciole  
Karamellisierte weisse Schokolade mit Ananas und Haselnüssen  
*Caramelized white chocolate with pineapple and hazelnuts*