



31 DICEMBRE 2024 NEW YEAR'S EVE

SCAMPI

con zabaglione al Marsala e salsa americana

Scampi with Marsala zabaglione and American sauce

RISOTTO

con ostriche, erbe e salsa allo yuzu

Risotto with oysters, herbs and yuzu sauce

CANNELLONI

farfite con magnosa, salsa ai funghi e crescione

Cannelloni stuffed with flat lobster, mushroom sauce and watercress

ROMBO

tofu, patate, funghi e tartufo

Turbot, tofu, potatoes, mushrooms and truffle

AGNELLO

al lime, bernese al pistacchio e scalogno brasato

Lime scented lamb, pistachio bernaïse and braised shallot

COTECHINO

con baccalà mantecato, ostriche e lenticchie verdi

"Cotechino" with salt cod brandade, oysters and green lentils

CHANTILLY

al pepe timut, amarena di Cantiano, litchi e pan di Spagna alla nocciola

Chantilly with timut pepper, Cantiano black cherry, litchi and hazelnut sponge cake

350 euro bevande escluse

350 euro beverage not included