

31/12 CENA DI CAPODANNO

New Year's Eve Dinner

Ristorante SETA

ZUPPA DI ANEMONI

con baccalà, risone e tartufo nero

Sea anemone soup with salt cod, "risone" and black truffle

ROYALE DI FAGIANO

al ginepro con salsa alle ortiche e tartufo bianco

Juniper scented pheasant royale with nettle sauce and white truffle

RISOTTO

alle ostriche Gillardeau con acetosella, patata viola e caviale

Gillardeau oyster risotto with sorrel, purple potato and caviar

RAVIOLI

farciti con crema di pasta alle alghe, lumachine di mare

e salsa alla borraggine

Ravioli stuffed with seaweed pasta cream, whelks and borage sauce

ANGUILLA

con fegato grasso, alghe nori, miso bianco e rosmarino

Eel with foie gras, nori seaweed, white miso and rosemary

O / OR

TRIGLIA

con acqua di calamari e telline

Red mullet with squid broth and clams

PERNICE

con tartufo bianco, salsa di cime di rapa e cannolicchi

Partridge with white truffle, turnip tops sauce and razor clams

ZAMPONE

con lenticchie e gamberi

Pig trotter with lentils and prawns

MELA

fondente con salsa alla melagrana, gelato al pan brioche e Cognac

Confit apple with pomegranate sauce, pain brioche and Cognac ice cream

—
490 € bevande escluse (inclusivo di un calice di Champagne all'arrivo)

490 € beverage excluded (includes a glass of Champagne on arrival)

