

31/12 CENA DI CAPODANNO

New Year's Eve Dinner

SETA by Antonio Guida

TARTARE DI MANZO

con ostrica, seppia e acqua di nocciole

Beef tartare with oyster, cuttlefish and hazelnut water

ROYALE DI PICCIONE

salsa perigord, crema di erbe e mais

Pigeon royale, perigord sauce, herbs cream and sweetcorn

RISONE

all'acciuga con tartare di scampi e tartufo bianco

"Risone" pasta with anchovy, prawn tartare and white truffle

BOTTONI

farfite con cassoeula, cannolicchi e verza

"Buttons" stuffed with cassoeula, razor clams and Savoy cabbage

MORONE

con baccalà mantecato al tartufo, salsa allo shiso, aglio nero e cozze pelose

"Morone" with truffle scented salt cod, shiso sauce, black garlic and wild mussels

GERMANO

al lime, crumble al pompelmo rosa, carote e frutto della passione

Mallard with lime, pink grapefruit crumble, carrots and passion fruit

ZAMPONE

con anguilla e lenticchie

Pig's trotter with eel and lentils

CIOCCOLATO

con chantilly al pepe di Jamaica, salsa di lamponi e ibisco e gelato allo zenzero

Chocolate with Jamaican pepper Chantilly, raspberry and hibiscus sauce and ginger ice cream

PANETTONE E PANDORO

con crema al mascarpone

Panettone and pandoro with mascarpone cream

Live Jazz Music

-

450 € bevande escluse (inclusivo di un calice di Champagne all'arrivo)

450 € beverage excluded (includes a glass of Champagne on arrival)