ELISIA

NEW YEAR'S EVE

menù

ELYSIA

VIGILIA DI CAPODANNO
menù

Entrée di benvenuto con calice di prosecco Valdobbiadene DOC
Welcome entrée with a glass of Valdobbiadene DOC Prosecco

Cannolo croccante di baccalà mantecato, limone e olive nere
Crispy cannolo filled with whipped salt cod, lemon and black olives

ANTIPASTO

Gamberi rossi in catalana
Sedano, cipolla rossa, arancia, datterino confit e vinaigrette al limone
Catalan-style red prawns , Celery, red onion, orange, confit datterino tomato and lemon vinaigrette

Vitello rosa, carciofo, tartufo nero e fondo al Marsala
Pink veal, artichoke, black truffle and Marsala jus

PRIMO

Quadrelli ripieni di Chianina e cardoncelli, fondo bruno al vino rosso e crema al parmigiano
Pasta parcels filled with Chianina beef and cardoncelli mushrooms, red wine jus and Parmesan cream

SECONDO

Rana pescatrice arrosto, porro brasato, patata affumicata e ristretto di crostacei
Roasted monkfish, braised leek, smoked potato and shellfish reduction

PRE DESSERT

Mandarino, prosecco e rosmarino dell'orto
Mandarin, Prosecco and rosemary from our garden

DESSERT

Millefoglie croccante, crema alla vaniglia, frutti rossi e agrumi
Crispy mille-feuille, vanilla cream, red berries and citrus fruits



€120 p.p. acqua e servizio inclusi, altre bevande escluse
water and service included; other beverages excluded