



NEW YEAR'S EVE
menù



VIGILIA DI CAPODANNO menù

Entrée di benvenuto con calice di prosecco Valdobbiadene DOC

Welcome entrée with a glass of Valdobbiadene DOC Prosecco

Mini tartare di manzo, senape Djon, erba cipollina e fiore di cappero

Mini beef tartare with Dijon mustard, chives, and caper flower

ANTIPASTO

Insalata tiepida di polpo e patate con sedano e olive taggiasche

Warm octopus and potato salad with celery and Taggiasca olives

ANTIPASTO

Carpaccio di vitello con salsa tonnata, salsa di peperoni e germogli dell'aglio

Veal carpaccio with tuna sauce, bell pepper cream, and garlic sprouts

PRIMO

Bauletti ripieni di pesce spada e lime, salsa di datterino giallo e battuta di gambero rosso

Swordfish and lime ravioli with yellow cherry tomato sauce and red prawn tartare

SECONDO

Filetto di maiale laccato al miele e senape, purea di topinambur e chips di cavolo nero

Honey and mustard glazed pork fillet with Jerusalem artichoke purée and crispy kale chips

DESSERT

Semifreddo al cioccolato fondente con cuore di lamponi

Dark chocolate semifreddo with a raspberry heart



€90p.p. bevande escluse