

CENA DI SAN SILVESTRO

Il benvenuto di Elio

Uva, spezie e pâté d'oca
Salmone balik, mango, capperi e limone
Tartare di sorana, rafano e parmigiano
Bignè, pistacchi e zabaione al marsala

Menù

Waldorf di granchio reale

Ricciola
lime, peperoncino e succo di melograno

Radicchio "Rossini"
fichi e foie gras tostato

Agnolotti
zucca soffiata e tartufo bianco d'Alba

Vitello 31...
broccoli, acciughe e porcini all'olio

Pere e cioccolato
mandorle, caramello e vin santo

Dopo la mezzanotte

Datteri, fichi, torrone e panettone
Lenticchie e cotechino

€ 225 per persona, bevande escluse

Intrattenimento con DJ durante la serata

NEW YEAR'S EVE DINNER

Elio's welcome

Grape, spices and goose pâté
Balik salmon, mango, capers and lemon
Sorana beef tartare, horseradish and parmigiano
Bignè, pistachios and marsala eggnog

Menù

King crab waldorf

Amberjack
lime, chili and pomegranate juice

"Rossini" red radish
figs and toasted foie gras

Agnolotti
pumpkin and Alba black truffle

Veal 31...
broccoli, anchovies and olive oil 'porcini'

Pears and chocolate
almonds, caramel and 'vin santo'

After midnight

Dates, figs, 'torrone' and panettone
Lentils and cotechino

€ 225 per person, beverage not included

Entertainment by live DJ set

