



CENONE di CAPODANNO NEW YEAR'S EVE

BENVENUTO APPETIZER

Salvia fritta "Cacio e pepe"
Deep fried Sage leaves "Cacio and pepe"

ANTIPASTI STARTERS

**Carpaccio di manzo, mistanza,
crema di Provolone, crudo di porcini e tartufo**
Raw beef Carpaccio, fresh Lattuce, Provolone cheese,
Porcini mushrooms and Truffle

ZUPPETTA MEDITERRANEA DI MOSCARDINI CON CIALDE DI PANE ALLE ERBE

Sauted baby Octopus in Mediterranean sauce
with herbs bread Waffles

PASTE PASTA

Tagliolino con astice, burrata e caviale
"Tagliolino" with Lobster and Caviar

Fettuccine Alfredo con tartufo
Fettuccine Alfredo with Truffle

SECONDI MAIN COURSE

**Filetto di vitella, salsa alle bacche rosse con verdure,
lenticchie e cotechino croccante**

Veal Fillet, red berries sauce, vegetables, lentils and crispy "Cotechino" sausage

DESSERT

Panettone e Zabaione
Panettone and Eggnog

**Frolla, mousse di mandorla e anice,
lampone e meringa morbida alla vaniglia**

Shortcrust pastry, anise and almond mousse, raspberry and vanilla soft merengue

190€ a persona, escluse le bevande alcoliche
per person, excluding wine and spirits