



CENA DI CAPODANNO NEW YEAR'S EVE DINNER

Chef Ivan Fargnoli

Amuse-bouche

Pane cristallizzato, tartufo e mosto cotto
Crystal bread, truffle and saba vinegar

Ferrari Maximum Blanc de Blanc DOC - Lunelli, Trentino-Alto Adige, Italy

Antipasto | Starter

Tartare di ricciola, rapa rossa, kefir all'aneto, caviale
Amberjack tartare, red radish, dill kefir and caviar

Ferrari Perlè Brut DOC - Lunelli, Trentino-Alto Adige, Italy

Crema | Cream

Crema tiepida di sedano rapa, cozze verdi laccate in salsa teriyaki, estratto di salicornia, peperone
Celery-root cream, green mussels in teriyaki sauce, sea asparagus and bellpepper powder

Champagne Brut Rosè Royal AOC - Pommery, Champagne, France

Primo piatto | First Course

Raviolo di scampi e burro al lime servito con consommé di spugnole e porri fritti
Langoustine raviolo with lime butter served with morel mushroom consommé and fried leeks

La Rocca - Soave Classico DOC - Pieropan, Veneto, Italy

Secondo di pesce | Fish Course

Branzino alla Wellington, salsa bianca al sesamo, purea di topinambur, foglie di capperi
Wild seabass Wellington, white sesame sauce, topinambur purée and capers leaves

Ronco delle Mele - Sauvignon DOC - Venica & Venica, Friuli-Venezia Giulia, Italy

Sorbetto | Sorbet

Sorbetto Stucky Bloom
Stucky Bloom Sorbet

Secondo di carne | Main Course

Controfiletto di manzo Wagyu australiano, foie gras, purea di patate, demi-glace al tartufo e verza ripiena di verdure

Australian Wagyu beef sirloin, foie gras, potato purée, truffle sauce and vegetable-stuffed cabbage

Campogiovanni - Brunello di Montalcino DOCG - San Felice, Tuscany, Italy

Dolce | Dessert

Cremoso al cioccolato fondente, pistilli di zafferano, gelato al riso jasmine, crumble al cacao e sale Maldon

Creamy dark chocolate, saffron pistils, jasmine rice ice cream, cacao crumble and Maldon salt

Sarson Torcolato - Vignaioli Contrà Soarda, Veneto, Italy

Gli ospiti con allergie, intolleranze e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

Guests with special dietary requirements or allergies who wish to know about ingredients used, are kindly invited to ask for the Manager.