

Menu di S. Silvestro 31 Dicembre 2024

Cocktail di Benvenuto
Welcome cocktail

Canapès

Tartare di Gambero e Mandorle – Capesante al Lime – Petto D'Anatra Affumicato & Foie Gras
Red Prawns Tartare and Almon – Scallops and Lime – Smoked Duck Breast and Foie Gras

ASTICE

Bisque alla Vaniglia e Carciofi
Lobster, Vanilla Bisque, Artichokes
Duca Rosè Cantine Duca di Salaparuta

RISOTTO & OSTRICHE

Caviale Osietra, Emulsione allo Champagne
Oysters Risotto, Osietra Caviar, Champagne Emulsion

RAVIOLO DI BACCALA'

Crema di Ceci e Olio al Cipollotto
Cod Fish Ravioli, Chickpeas Cream, Spring Onion Oil

ROMBO CHIODATO

Patata affumicata al Limone, Funghi Finferli, Salsa al Moscato
Pan Seared Turbot Fish, Smoked Mashed Potatoes, Sauteed Chantarelle Mushrooms, Moscato Sauce
Chardonnay Cantine Planeta

Gelato al Tartufo

Truffle Ice Cream

FILETTO DI MANZO

Guancia Brasata, Bieta, Crema di Cipolle Rosse
Grilled Black Angus Beef Fillet, Braised Beef Cheeks, Swiss Chard, Red Onion Cream
Etna Rosso Cantine Benanti

COTECHINO E LENTICCHIE

Cotechino and Lentils

MANDARINO

Cremoso al Mandarino, Crumble al Cioccolato, Zabaione al Timo
Mandarin Cream, Chocolate Crumble, Thyme Zabaione
Moscato Solacium Cantine Pupillo

Panettone Artigianale
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin

Live Music

Chef Paolo Gionfriddo