

N E W Y E A R ' S
e v e d i n n e r
.

GOLDEN VIEW

Per celebrare il nuovo anno lo chef
ha ideato tre menù:
Mare, Terra e Vegetariano.

Ciascun menù è introdotto da
un trittico di amuse-bouche e
welcome champagne.

.

To celebrate the new year
our chef have created three
menus:
Sea, Land and Vegetarian.

Each menu is introduced by
three amuse-bouches and
champagne welcome

AMUSE-BOUCHE

Terrina di agnello, nocciola ed erba cipollina

Lamb terrine, hazelnuts and chives

.

Battuta di crostacei, wasabi e agrumi

Shellfish tartare, wasabi and citrus

.

Cecina croccante, yogurt e rafano

Crunchy chickpea flatbread, yogurt and horseradish

MARE

Zuppa di King crab,
caviale Calvisius Traditional,
tuberi e timo limone

King crab soup, caviar, tubers and lemon thyme

.

Tortello di seppia, scarola, vongole e
lemongrass

Cuttlefish tortelli, escarole, clams and lemongrass

.

Halibut, puntarelle,
patata abruzzese, shiso e dragoncello

Halibut, chicory, Abruzzo potato, shiso and tarragon

.

Frangipane all'arancia crema alla vaniglia,
sablè e mousse alla cannella

Orange frangipane, vanilla cream, sablè and
cinnamon mouse

.

Petit fours

TERRA

Pancia di maialino, zafferano, verza
e pere cosce

Pork belly, saffron, savoy cabbage and thigh pears

.

Bottone di piccione, porro, patate e alloro
Pigeon ravioli, leek, potatoes and bay leaf

.

Filetto di cervo, melagrano, cardoncello
e aglio nero

Venison fillet, pomegranate, cardoncello mushroom
and black garlic

.

Mandorla, Zucca e cioccolato fondente
Almond, pumpkin and dark chocolate

.

Petit fours

VEGETARIANO

Carciofo, topinambur, mandorle e maggiorana
Artichoke, Jerusalem artichoke, almonds
and marjoram

.

Risotto, cavolfiore, vaniglia bourbon,
nocciole, cavolo nero e capperi

Risotto, cauliflower, vanilla Bourbon, hazelnuts,
black cabbage and capers

.

Bistecca di sedano rapa, tartufo bianco,
scalogno agrodolce ed erba cipollina

Celeriac steak, white truffle, sweet and sour shallot
and chives

.

Cilindro ai tre cioccolati

Three - chocolate dessert

.

Petit fours

I prezzi per menù, a persona

Prices menu, per person:

250 euro

Tutte le portate sono accompagnate
da una selezione dei nostri pani artigianali.

All courses are accompanied
by a selection of our artisan breads.

.

Acqua, caffè e servizio inclusi

Water, coffe & service included

