

Menu di San Silvestro  
**Welcome Cocktail**  
Flute di Champagne  
Canapes a cura dello Chef

**Menu**

**Capesante & Caviale**

Crudo di Capesante, Caviale Osietra, Olio al Cipollotto  
*Scallops Carpaccio & Osietra Caviar, Spring onion Oil*

\* \* \*

**Risotto**

Alle Ostriche, Crema di Spinaci, zeste di Limone  
*Oysters Risotto, Spinach cream, Lemon zest*

\* \* \*

**Ravoli All'Astice**

Spuma di Bisque alla Vaniglia, porro stufato  
*Lobster Ravioli, Vanilla Bisque, Braaise Leeks*

\* \* \*

**Rombo Chiodato**

Scalogno brasato, Patata affumicata, Salsa al Moscato  
*Pan Seared Turbot, Braised Shallots, Smoked Potatoes, Moscato wine*

\*\*\*

**Gelato al Tartufo pane croccante**

Truffle ice cream, crunchy bread

\* \* \*

**Filetto & Foie Gras**

Filetto di manzo in crosta di Funghi e Foie Gras  
*Australian Beef fillet Porcini Mushrooms and Foie Gras crust*

\* \* \*

**Il Mandarino**

Mandarin, Chocolate, Thyme

Caffè e Petit Four

Corner degli auguri

150€ per persona

Iva e servizio inclusi, beverage non incluso