



Menu Degustazione di Capodanno

Il Menu' Degustazione di Capodanno comprende due antipasti, due primi piatti, un secondo e un dolce. Includiamo inoltre coperto, acqua e caffè'. **Vino Escluso. Menu' non modificabile in alcun modo.**

The Tasting Menu of New Year's Eve includes two antipasti, two primi, one secondo and dessert. The menu is accompanied with water and coffee. Wine is not included. No substitutions or exceptions may be made.

Antipasti

Tartare di Capriolo, Uovo Marinato, Salsa Tartara
Venison Tartare with a Cured Egg Yolk and Tartare Sauce

Scaloppa di Foie Gras, Cipolla Borrettana, Riduzione di Vinsanto
Seared Foie Gras with Borrettana Onions and a Reduction of Vin Santo

Primi Piatti

Tortello di Patate, Cime di Rapa, Guancia Croccante
Large Ravioli Filled with Potato Served Over a Cream of Turnip Greens
and Topped With Crunchy Pork Cheek

Risotto al Piccione, Salsa di Melograno
Risotto with Pigeon and a Sauce of Pomegranate

Secondi Piatti

Petto d'Anatra, Purée di Sedano Rapa, Salsa di Arancia e Whiskey
Roasted Duck Breast Served with a Puree of Celeriac Root and an
Orange and Whiskey Sauce

Dolce

Flan al Cioccolato, Lamponi
Chocolate Flan with a Raspberry Sauce

100,00 euro per persona