



# CONTE CAMILLO

---

## R I S T O R A N T E

### *Cenone di San Silvestro / New Year's Eve Dinner*

Lunedì, 31 dicembre 2018 Ore 21:00

#### Menu

Tartare di Fassona, gelato alla senape e mimosa d'uovo

*Fassona beef tartare, mustard ice-cream and eggs mimosa*

'Uovo in gabbia', crema di latte, grana padano e tartufo nero

*'Egg in the cage', milk cream, parmesan cheese and black truffle*

\*\*\*

Panettone, zafferano e riso

*Saffron risotto (Milanese style) with 'panettone' crumbs*

Ravioli di pasta fresca al ripieno di zucca, mandorle croccanti e schiuma di latte all'amaretto

*Home made ravioli stuffed with pumpkin, crunchy almonds and amaretto milk foam*

\*\*\*

Baccalà cotto a 50°, su crema di castagne aromatizzata al Porto

*Cod cooked at 50°, with chestnuts cream flavoured with Porto wine*

\*\*\*

Sorbetto al mandarino

*Tangerine sorbet*

\*\*\*

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, tartufo nero e maionese vegana alle nocciole

*Duck breast cooked at low temperature, black truffle and vegan mayonnaise with hazelnuts*

\*\*\*

Panettone o pandoro con salsa al mascarpone

*Panettone or pandoro with mascarpone sauce*

A mezzanotte festeggiamo l'arrivo del Nuovo Anno con i classici "cotechino e lenticchie"

*At midnight "cotechino and lentils"*

**€ 95.00\***

Il prezzo comprende acqua, caffè e un flûte di Champagne Louis Roederer

*Water, coffee and one glass of Champagne Louis Roederer included*