



Cenone di San Silvestro ~ New Year's Eve Dinner

Mercoledì, 31 dicembre 2025 Ore 20:30

Amuse bouche

Frolla salata, morbido al pomodoro e jamon iberico de bellota
Savory tart with tomatoes and Iberian jamon de bellota

Tagliatelle di seppie al vapore, consommé di manzo e caviale Asetra
Steamed cuttlefish tagliatelle with beef consommé and Asetra caviar

Torcione di foie gras, panettone e composta di cachi con grue di cacao
Foie gras torchon, panettone and persimmon compote with cocoa nibs

Riso selezione Acquerello al plancton con gambero rosso marinato agli agrumi e sfere di yuzu
Plankton risotto with red prawns marinated with citrus fruits and yuzu spheres

Cannelloni al ragù d'anatra con crema al parmigiano, pomodoro e olio alle erbe
Cannelloni with duck ragout, parmesan cheese sauce, tomatoes and herbs oil

Guancia di vitello brasata al Chianti con crema di polenta bianca tartufata
Braised Chianti veal cheek with truffle creamy white polenta

Tartelletta al cioccolato con cremoso al tiramisù e cuore al caffè
Mini chocolate tart with tiramisu cream and coffee filling

Panettone e pandoro con salsa al mascarpone
Panettone and pandoro with mascarpone sauce

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

€ 130.00*

Il prezzo comprende acqua, caffè e un flûte di Champagne Laurent Perrier
Water, coffee and one glass of Champagne Laurent Perrier included