



## Menù Capodanno

### Antipasti

- Terrina di agnello con crema di topinambur e carpaccio di carciofi € 26  
Lean meat of lamb of lamb with creamed Jerusalem artichoke and carpaccio made of artichokes
- Rollé di faraona in porchetta con prugne e pinoli su crema di patate al tartufo € 26  
Roulade of guinea fowl "in porchetta" with plumes and pine nuts on potato & truffle cream
- Filetto di ricciola marinato con salsa ponzu, insalata di finocchio e arance € 28  
con polvere di capperi  
Marinated amberjack fillet with ponzu sauce, fennel and orange salad with powdered cappers
- Degustazione di crudo € 46  
3 ostriche, gambero rosso siciliano, scampo, mazancolla, sashimi di branzino, tonno, ricciola,  
Tasting of raw fish and sea food  
3 oysters, sicilian red king prawn, scampi, tiger prawn, sashimi made of sea bass, tuna and  
amberjack
- Tempura di gamberi rossi con salsa di soia al ginger € 36  
Red king prawn tempura with ginger flavoured soy sauce

## Primi

Tagliolini al salmone selvaggio – polpa e uova – con limone candito e burro acido € 36

Tagliolini with wild salmon - pulp and eggs - with candied lemon and sour butter

Tortellini di fegatini in brodo di cappone e verza € 32

Tortellini filled with chicken liver paté in capon and cabbage broth

Ravioli di gamberi rossi, coulis di pomodorini, burrata e Caviale Calvisius € 36

Ravioli filled with red king prawn, cherry tomatoes coulis, burrata and Calvisius Caviar

Maccheroncini al ragù di anatra Canard e olive taggiasche € 32

Maccheroncini pasta with Canard duck and Taggiasca olives ragout

Risotto Gran riserva (7 anni) ai chiodini e Buccia di Rospo di Corzano e Parterno € 32

Risotto Gran reserve (7 years) with chiodini (honey mushrooms) and Buccia di Rospo di Corzano and Parterno cheese\*

\*can be prepared in vegan version with tofu cheese

## Secondi

Filetto di pesce spada rosa in crosta croccante di mandorle tostate, spinaci saltati e riduzione agli agrumi	€ 38
Pink swordfish fillet in crispy crust made of toasted almonds, sautéed spinach and citrus fruit reduction	
Baccalà con briciole di pane nero speziato e spuma di patate al limone	€ 40
Cod fish with crumbs of spiced black bread and potato mousse flavoured with lemon	
Guancia di vitello con broccoli al vapore e chips di polenta	€ 38
Veal cheek with steamed broccoli and polenta chips	
Filetto di Manzo con carciofi brasati e puré di patate	€ 44
Beef fillet with braised artichokes and mashed potatoes	
Millefoglie di cavoli e verza su crema di patate	€ 28
Millefeuille of cabbage and savoy cabbage on potato cream	

Minimo 2 portate a persona, dolci esclusi  
Minimum 2 courses per person, desserts excluded

## Dolci

Zuccotto di panettone con mousse di cioccolato e zabaione al vin santo € 15

Zuccotto made with Christmas panettone cake with chocolate mousse and zabaione sauce flavoured with Vin Santo

Mimosa alle nocciole su crema inglese al caramello salato € 15

Hazelnut Mimosa cake on custard cream flavoured with salted caramel

Sacher con marmellata di lamponi e chantilly ai frutti rossi € 15

Sacher cake with raspberries and chantilly with red berries

Piatto Reale di frutta fresca € 15

Royal plate of fresh fruit