



Cenone di San Silvestro
New Year's Eve Menu

Aperitivo di benvenuto

Welcome aperitif

Totano tiepido, porro croccante, mela verde e caviale "Beluga"
Warm squid, crispy leek, green apple and 'Beluga' caviar

Astice, patate nocciola, beurre blanc al dragoncello
Lobster, noisette potatoes, tarragon-flavoured beurre blanc

Anatra affumicata al ciliegio, insalata di carciofi e mirtilli
Cherry wood smoked duck, artichoke and blueberry salad

Risotto al mandarino e ostriche al cardamomo
Tangerine risotto with cardamom oysters

Ravioli farciti con risotto al tartufo bianco e crema di zucca
Ravioli stuffed with white truffle risotto and pumpkin cream

Roll di sogliola, topinambur, capperi e limone
Sole roll, Jerusalem artichokes, capers and lemon

Granatina di Champagne Rosé
Champagne Rosé granitine

Lombo di agnello, salsa in agrodolce di barbabietola e acciuga
Lamb loin, sweet and sour beetroot sauce and anchovy

Dolce Augurio

Sweet Wishes

Cotechino e lenticchie
Traditional pork Cotechino and lentils

AROMA



Executive Chef Giuseppe Di Iorio
Resident Chef Fabio Sangiovanni

Abbinamento Vini

Wine Pairing

Champagne Brut Vintage 2015 - Dom Pérignon
Champagne Brut Grande Cuvée 172ème Édition - Krug
Rossj Bass 2023 - Gaja
Beyond the Clouds 2022 - Elena Walch
Gewürztraminer Grand Cru Pfingstberg 2017 - Domaine Bernard Haegelin
Wiltinger Braune Kupp Kabinett 2023 - Egon Müller
Gevrey Chambertin " Clos de la Justice" Monopole 2008 - Pierre Bourée
Ornellaia 2021 - Tenuta Dell'Ornellaia
Sauternes 1er Grand Cru Classé Supérieur 2021 - Château d'Yquem

Gala Dinner Menu

Euro 1.300,00 p.p. con abbinamento vini euro 1.600,00

Euro 1.300,00 p.p. with wine pairing Euro 1.600,00