

Capodanno 2021 - New Year's Eve 2021

Menu Degustazione di Carne di 6 portate - Six Courses Meat Tasting Menu

Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Tartare fine di Chianina, uovo di quaglia, senape, cipolla di Tropea, capperi di Pantelleria
Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo nero e lime
Carpaccio di anatra affumicata con pere e miele di acacia

Chianina beef tartare, mustard, quail egg, onions from Tropea, capers from Pantelleria
High quality beef fillet carpaccio with black truffle and lime fruit
Smoked duck carpaccio with pears and honey

*

Burrata in pasta fillo croccante con prosciutto di Sauris e asparagi con semi di sesamo
Crunchy dough filled with warm burrata cheese, high quality smoked ham from Sauris, grilled
asparagus

Valpolicella Ripasso Doc Ripassa 2017 – Zenato

*

I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero fresco
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and fresh black truffle

Pappardelle fatte in casa con ragù bianco al coltello di anatra e mele
Homemade pappardelle with duck ragout and apple

Pinot Nero Igt Magone 2019 – Sergio Mottura

*

Filetto al tartufo nero fresco con purè di patate
Beef fillet with fresh black truffle with mashed potatoes

Barolo Docg 2017 – Ettore Germano

*

Tris di Dolci fatti in casa - Tris of homemade Dessert

(Sfoglie croccanti con chantilly e cioccolato, cialda al pistacchio con crema e fragole,
tiramisù della casa)

(Puff pastry, chantilly cream, chocolate; crunchy pastry, pistachios, cream, strawberries;
homemade tiramisù)

€ 150,00 p.p. (vini e bevande escluse) – €195,00 p.p. (vini inclusi, bevande escluse)
€ 150,00 p.p. (wine and beverage not included) – €195,00 p.p. (wine included, beverages not included)

Capodanno 2021 - New Year's Eve 2021

Menu Degustazione di Pesce di 6 portate - Six Courses Fish Tasting Menu

Degustazione di 3 antipasti - Degustation of 3 appetizers

Carpaccio di spigola con tartufo nero e lime

Carpaccio di gambero rosso con avocado

Carpaccio di scampi con ravanello e sedano

Sea bass carpaccio with black truffle and lime fruit

King prawn carpaccio with avocado

Scampi carpaccio with radish and celery

-

Calamaretti scottati con carciofi e menta

Seared baby squids, artichokes and mint

Pinot Grigio 2020 Collio Doc – Livon

*

Fettuccine di Campofilone con Astice e pomodorini

Artisan fettuccine with lobster and cherry tomatoes

-

Paccheri di Gragnano con spigola, scorfano e pomodorini scottati al basilico

Short artisan pasta with sea bass, rockfish, cherry tomatoes and basil

Gavi di Gavi Etichetta Nera 2019 Docg – La Scolca

*

Tonno rosso con panatura di zenzero e pistacchi scottato alla griglia con scarola e olive nere

Seared red tuna in ginger and pistachios crust with endive and black olives

"Piodilei" 2018 Langhe Doc – Pio Cesare

*

Tris di Dolci fatti in casa - Tris of homemade Dessert

(Sfoglie croccanti con chantilly e cioccolato; cialda al pistacchio con crema e fragole;

Tiramisù all'Amaretto di Saronno)

(Puff pastry, chantilly cream, chocolate; crunchy pastry, pistachios, cream, strawberries;

Tiramisù with Amaretto di Saronno)

€ 150,00 p.p. (vini e bevande escluse) – €195,00 p.p. (vini inclusi, bevande escluse)

€ 150,00 p.p. (wine and beverage not included) – €195,00 p.p. (wine included, beverages not included)

Capodanno 2021 - New Year's Eve 2021

Menu degustazione Vegetariano di 6 portate – Six courses Vegetarian Tasting Menu

Hummus di ceci, asparagi alla griglia con semi di sesamo tostiti
Chickpeas hummus, grilled asparagus with toasted sesame seeds

Flan di zucchine con purè di patate al tartufo nero
Zucchini flan with black truffle mashed potatoes

Pinot Grigio 2020 Collio Doc – Livon

*

Gnocchi fatti in casa con carciofi in due consistenze
Homemade gnocchi with Roman style and crispy artichokes

-

Ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero fresco
Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and fresh black truffle

Gavi di Gavi Etichetta Nera 2019 - La Scolca

*

Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante
Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana

"Piodilei" 2018 Langhe Doc - Pio Cesare

*

Tris di Dolci fatti in casa - Tris of homemade Dessert

(Sfoglie croccanti con chantilly e cioccolato; cialda al pistacchio con crema e fragole;
Tiramisù della casa)
(Puff pastry, chantilly cream, chocolate; crunchy pastry, pistachios, cream, strawberries;
homemade Tiramisù)

€ 150,00 p.p. (vini e bevande escluse) – €195,00 p.p. (vini inclusi, bevande escluse)
€ 150,00 p.p. (wine and beverage not included) – €195,00 p.p. (wine included, beverages not included)

è possibile su richiesta scegliere la degustazione di vini rossi – it is possible to choose the red wine pairing