

31 DICEMBRE 2019
MENÙ DI SAN SILVESTRO
A CURA DELL'EXECUTIVE CHEF GIOVANNI BON

AMUSE BOUCHE
Bottoni di seppia e baccalà
Terrina di foie gras ai lamponi su pan di spezie
Pane, burro, alici e cipolla al Campari

ANTIPASTO
Ceviche di tonno belfagor, capperi al burro nocciola,
caviale di lime e mostarda di zucca
Pata Negra, puntarelle, nocciole caramellate al pepe di Kampot,
pecorino di Pienza e ricci di mare
Anguilla affumicata, carciofo croccante, lenticchie beluga,
aglio nero, avocado e burrata

PRIMO
Taglierini alla farina di carruba, trippette di baccalà al peperoncino
e gambero rosso di Mazara del Vallo

SECONDO
Filetto di spigola, cime di rapa, fasolari, cedro
e crumble all'aceto balsamico e liquirizia
Compressione di maialino nero dei Nebrodi (presidio Slow Food),
prugne, salsa allo yogurt greco e macis

ASPETTANDO LA MEZZANOTTE
Cotechino mantovano, lenticchie, scampo e limone candito
Macaron bianco al foie gras d'oca
e riduzione di "Il Premio" Ramazzotti

DESSERT
Il Panettone di Milano
Caffè

Euro 280 p.p.
Champagne e vini compresi



31ST DECEMBER 2019
NEW YEAR'S EVE MENU
CURATED BY CHEF GIOVANNI BON

AMUSE BOUCHE
Cuttlefish and cod
Foie gras terrine, raspberries and gingerbread
Bread, butter, anchovies and Campari flavored onions

STARTERS
Tuna ceviche, capers with butter,
finger lime and pumpkin mustard
Pata Negra ham, chicory sprout, caramelized hazelnuts and Kampot pepper,
Pecorino di Pienza cheese and sea urchins
Smoked eel, crunchy artichoke, lentils, black garlic,
avocado and Burrata mozzarella cheese

PASTA
Taglierini carob pasta, chili pepper salted codfish
and red prawns

FISH AND MEAT
Sea bass fillet, turnip tops, shellfish, citron,
flavored balsamic vinegar and licorice crumble
Black piglet (Slow food Presidia), prunes, Greek yogurt sauce
and e spice nutmeg

WAITING FOR MIDNIGHT
Cotechino (Italian pork sausage), lentils, prawns and candied lemon
Goose foie gras white macaron and blended grappa reduction
(Il Premio by Ramazzotti)

DESSERT
Il Panettone di Milano
Coffee

Euro 280 p.p.
Champagne and wines included

