

San Silvestro 2017

New Year's Eve 2017

Tartare di Tonno Rosso su Crema di Avocado e Salsa di Soia

Red Tuna Tartare with Avocado Cream and Soy Sauce

Cestino di Pasta Brisée con Insalatina di Cervo Marinato e Misticanza

Puff Pastry Basket with Marinated Venison and Mixed Salad

Raviolo Ripieno all' Astice e Gamberi con Salsa alle Cozze

Raviolo Stuffed with Lobster and Prawns with Mussels Sauce

Risotto alla Zucca e Salsiccia con Polvere di Liquirizia

Rice with Pumpkin and Sausage with Licorice Powder

Carrè di Cinghiale Panato ai Pistacchi con Salsa alle Mele Rosse

e Lamelle di Tartufo Nero

Wild Boar Loin Crusted in Pistachio with Red Apples Sauce and Black Truffle Flakes

Panettone Farcito con Crema Chantilly e Salsa Profumata alla Vaniglia

Panettone Filled with Chantilly Cream and Vanilla Sauce

La Cucina è curata da Davide De Marco, Antonio Manchisi, Francesca Pasini

Costo del Cenone compreso l'aperitivo: € 120,00 a persona (bevande escluse)