

*SAN SILVESTRO, NEW YEAR'S EVE,
JOUR DE L'AN,
2018*

APERITIVO / APPETIZER / APERITIF

alle ore 19.30 / at 7.30 pm / à 19.30 heures

Carpaccio di Astice, Vinaigrette al Pepe Verde e Zenzero,
Bianco Mangiare al Finocchio

Lobster Carpaccio, Green Pepper and Ginger Vinaigrette, Fennel Mousse
Carpaccio de Homard, Vinaigrette au Poivre Vert et Gingembre, Mousse de Fenouil

Carciofo in Soufflé con Salsa all'Arneis
Artichokes Soufflé with Arneis Wine Sauce
Soufflé de Artichauts avec Sauce de Vin Arneis

Uovo Cotto a 65° con Spuma di Fontina e Tartufo Nero
Egg Cooked at 65° with Fontina Cheese Mousse
Œuf Cuit à 65° avec Mousse de Fontina

Risotto ai Fiori di Zucchine e Lardo di Arnad
Rice with Courgette Flowers and "Lardo di Arnad"
Riz avec Fleurs de Courgettes et Lard d'Arnad

Filetto di Vitello Cotto a 55°, Spinaci e Granita di Foie Gras
Veal Filet Cooked at 55°, Spinach and Foie Gras Powder
Filet de Veau Cuit à 55°, Epinards et Poudre de Foie Gras

Pre Dessert
Pre Dessert
Pré-Dessert

Torta Porte Bonheur
Good Luck Cake
Gâteau Porte Bonheur

PREZZO PER PERSONA / PRICE PER PERSON / PRIX PAR PERSONNE

€ 130,00

BEVANDE ESCLUSE / DRINKS NOT INCLUDED / A L'EXCLUSION DES BOISSONS