

NEW YEAR'S EVE MENÙ 2026



SAPORI DELLA TERRA

ENTRÉE DI BENVENUTO ACCOMPAGNATA DA UN CALICE DI CHAMPAGNE
WELCOME AMUSE-BOUCHE SERVED WITH A GLASS OF CHAMPAGNE

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE
CREMA DI PORCINI, SPUMA SIFONATA AL BITTO
E PERLE DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
*PIEDMONTESE FASSONA BEEF TARTARE
PORCINI MUSHROOM CREAM, BITTO CHEESE FOAM AND
PEARLS OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

AGNOLOTTI DEL PLIN FATTI IN CASA
FONDO BRUNO DI MANZO, FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI E
NOCCIOLE PIEMONTESI I.G.P.
*HOMEMADE AGNOLOTTI DEL PLIN
BEEF JUS, 36-MONTH AGED PARMIGIANO REGGIANO FONDUE
AND PIEDMONT I.G.P. HAZELNUTS*

PETTO D'ANATRA LACCATO AL MIELE
CREMA MONTATA DI TOPINAMBUR, PAN BRIOCHE TOSTATO
E SCALOPPA DI FOIE GRAS
*HONEY-LACQUERED DUCK BREAST
WHIPPED JERUSALEM ARTICHOKE CREAM, TOASTED BRIOCHE
AND FOIE GRAS ESCALOPE*

PANETTONE MARCHESI SCOTTATO AL BURRO
CON CREMA SOFFICE AL MASCARPONE
*MARCHESI PANETTONE SEARED IN BUTTER
SERVED WITH A SOFT MASCARPONE CREAM*

C 170
CAD.