

CAPODANNO 2024  
*NEW YEAR'S EVE DINNER*

MENU

TRIS DI BENVENUTO DELLO CHEF  
*WELCOME TRIO FROM THE CHEF*

TARTARE DI WAGYU GIAPPONESE, CARDONCELLI E OSTRICA  
*TARBOURIECH*  
*JAPANESE WAGYU BEEF TARTARE, KING OYSTER MUSHROOMS AND TARBOURIECH OYSTER*

CARPACCIO DI RICCIOLA AFFUMICATA, MELA ROSA E PANNA ACIDA  
ALLE ERBETTE  
*SMOKED AMBERJACK CARPACCIO, REDLOVE APPLE, LOCAL HERBS SOUR CREAM*

RAVIOLI VERDI RIPIENI DI BACCALÀ MANTECATO, CAVOLO NERO E  
LIMONE CANDITO  
*GREEN RAVIOLI FILLED WITH CREAM CODFISH, BLACK CABBAGE AND CANDIED LEMON*

SORBETTO  
*SORBET*

CALAMARO RIPIENO DI VITELLO, TOPINAMBUR ED ERBE AMARE  
*SQUID FILLED WITH VEAL, JERUSALEM ARTICHOKE AND BITTER HERBS*

BAVARESE ALLO ZABAIONE, MANDORLATO E RIBES  
*EGGNOG BAVARESE, NOUGAT AND REDCURRANT*

BEVANDE NON INCLUSE /DRINKS NOT INCLUDED