

New Year's Eve Menu

Chef Vito Paterniti's Welcome Served with a Glass of Prosecco

• Blinis and Caviar
• Savory Bacio di Dama with 24-month Parmigiano Reggiano Mousse
• with Oyster Salad Served in Vegetable Basket

Starter

Roman-style Fried Artichoke with Mandarin Mousse,
Sicilian D.O.P. Salted Ricotta, and Mint Absinthe

First Course

Risotto "Chicco del Mulino"
with Chamomile, Prawn, Salted Caramel Hazelnuts

Main Course

Cod Fillet,
Crispy Rösti Potatoes and Parsley Foam

Pre-Dessert

Ricotta and Almond Wafer

Dessert

Mulled Wine, Poached Pear,
Served with Traditional Custard Gelato and Sweet Popcorn

Mineral water
Illy Espresso Coffee

*Happy
New Year*

euro 130.00 per person

Wines not included

CHIANTÀ
RISTORANTE

Menù di Capodanno

Benvenuto dello chef Vito Paterniti Accompagnato da un Calice di Prosecco

Blinis e Caviale

Bacio di Dama Salato con Mousse al Parmigiano Reggiano 24 Mesi
Cestino di vegetali con Insalatina di Ostriche

Antipasto

Carciofo alla Giudea, Mousse al Mandarino,
Ricotta Salata D.O.P. di Sicilia e Assenzio alla Menta

Primo

Risotto "Chicco del Mulino" Mantecato alla Camomilla,
Scampi e Nocciola al Caramello Salato

Secondo

Trancio di Baccala, Rösti di Patate e Aria al Prezzemolo

Pre dessert

Ricotta e Cialda alle Mandorle

Dessert

Pera Cotta al Vin Brulè Gelato alla Crema Antica e Popcorn Dolce

Acqua minerale
Caffè espresso Illy

*Happy
New Year*

euro 130,00 a persona
Vini esclusi

CHIANTÀ
RISTORANTE