



Menu

Capodanno | Réveillon 2025

Amuse-bouche

Sorpresa dello Chef, accompagnato da un calice di benvenuto
Surprise du Chef, accompagnée d'un verre de bienvenue

Per Iniziare

Tartare di Hamachi, kalamansi, panna acida all'aneto, pere e salsa alla bottarga di merluzzo
Tartare d'Hamachi, calamansi, crème aigre à l'aneth, poire et sauce à la boutargue de cabillaud

Primo

Cappelletto ripieno di burrata e morilles, brodo di cappone e aria al Parmigiano "Vacche Rosse"
Cappelletto farci à la burrata et morilles, bouillon de chapon et écume de Parmigiano "Vacche Rosse"

Secondi

Filetto di vitello alla Rossini, salsa Périgord e purè di patate al tartufo
Filet de veau Rossini, sauce Périgord et purée de pommes de terre à la truffe

ou

Black Cod, tartufo, katsuobushi, salsa Franciacorta
Black Cod, truffe, katsuobushi, sauce Franciacorta

Pre-dessert

Gelato al panettone, crumble spéculos e gel di arancia candita
Glace au panettone, crumble spéculos et gel d'orange confite

Dessert

Caviarmisù - Gelato al mascarpone, spuma al tiramisù, savoiardo
Caviarmisù - Glace au mascarpone, espuma de tiramisù, biscuit Savoierdi

Menu Completo : 150.00 per persona | 179.00 Con due secondi
Menu Complet : 150.00 par personne | 179.00 Avec deux seconds