

New Year's Eve Menu

Canapè e Flûte di Dom Perignon 2009
Canapè and Flûte Dom Perignon 2009

*

Polpo reale marinato alla rapa rossa, gel di mandorla e maionese al nero di seppia
Marinated Royal Octopus in beetroot, almond gel and squid ink mayonnaise

Little Beauty Black Edition - Vinultra 2015

*

Filetto di maiale in crosta di pane con variazione di patate e salsa al cacao nero
Pork fillet roll with potatoes and cocoa sauce

"Grande Cuvée" - Krug

*

Tagliolini con broccoletti, gamberoni rossi e perle di caviale
"Tagliolini" with broccoli, red king prawns and caviar

Chablis - Domaine Bernard Defaix 2016

*

Ravioli di coda alla vaccinara su fonduta di ricotta di bufala e tartufo bianco
Ox tail "Ravioli", buffalo ricotta fondue and white truffle

Friulano Filip - Miani 2013

*

Orata di Ponza in guazzetto di calamaretti, crema di carota e vetro di menta
Sea bream, squid "Guazzetto", carrot sauce and mint

"Si" - Duemani 2016

*

Germano reale arrosto con fiori di rosmarino e millefoglie di melanzane
Roasted mallard, rosemary flowers and aubergine mille-feuilles

Barbaresco - Gaja 2015

*

Mezzanotte, cremoso al gianduja, frutti rossi e sablè al cacao
Midnight, creamy gianduja, red fruits and sablè with cocoa

Cru Classé de Sauternes - Le Château Climens 2009



AROMA

