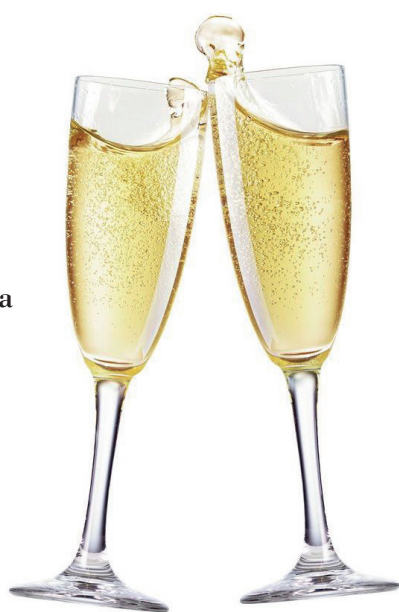


31.12.2019

Cenone di San Silvestro
New Year's Eve Menù 2019

Aperitivo del benvenuto Franciacorta
Monterossa Brut Prima Cuvee
con pierini tiepidi, ostriche
e praline di baccalà fritto
Welcome aperitif, "pierini"
(deep fried mini toast),
oysters and fried codfish



Granseola nel suo carapace
Spider crab

Carpaccio di branzino marinato
al pernod e alle erbe selvatiche
Sea-bass carpaccio marinated
with pernod and wild herbs

Scampi tiepidi alla busara
con polenta bianco perla
Warm scampi busara style
with white-pearl polenta

Ravioli della casa con mazzancolle
e pecorino con vellutata di capesante
Homemade ravioli filled with shrimps
and pecorino cheese on creamy scallop sauce

Filetto di spigola dorato al forno
con crema di zucca e bottarga di muggine
Baked sea-bass fillet, pumpkin cream and "bottarga"

Medaglioni di vitello con radicchio di Treviso
e bignè al gorgonzola dolce
Veal medallions served with red "radicchio"
and "gorgonzola" puffs

Mousse al mandarino con gelato alla cannella
Tangerine mousse and cinnamon ice cream

Selezione di vini:

Wines selection:

Franciacorta Monterossa

Soave Classico Gini

Valpolicella Ripasso Campofiorin

Pasta e fagioli, zampone e lenticchie di castelluccio
Traditional venetian pasta and beans soup, "cotechino"
(boiled pork salami) served with castelluccio lentils

Uva pizzutella del buon augurio
Grapes of good luck

Accompagnamento musicale dal vivo tasse incluse € 190,00 p.p.
Live music tax, service and cover charge included € 190,00 p.p.

Champagne Brut Premier Louis Roederer € 70,00
o al bicchiere/or by the glass € 10,00