



presents

New Year's Eve Set Menu

Starter

tartare di gambero rosso Argentino,
Stracciatella e caviale al balsamico (D,SF)
Argentinean red prawn tartare, Stracciatella cheese and balsamic caviar

or

vitello tonnato con capperi, pomodorini secchi e caviale baeri (D,E,M,SF)
sliced roasted veal loin with tuna sauce, caper, sundried tomato and Baeri caviar

Pasta

tortelli ripieni di melanzane e ricotta serviti su fonduta di pomodoro,
salsa ai 4 formaggi e aria al basilico (D,E,G,V)
tortelli filled with eggplant, ricotta cheese, tomato fondue, 4-cheese sauce and basil air

Main Course

wagyu controfiletto cotto a bassa temperatura, cipollotti caramellizzati,
millefoglie di patata e tartufo, salsa d'arrosto (A,B,D,G)
*slow-cooked wagyu sirloin steak, served with caramelized spring onion,
potato truffle millefueille and beef jus*

or

filetto di halibut affumicato su crema di zucca al rosmarino,
broccoletti e pomodorini confit (D,SF)
smoked halibut fillet served with rosemary pumpkin cream, broccoli and cherry tomato confit

Dessert

gelato al rum e uvetta, sbriciolata di torta alle mandorle
e macedonia di frutta (A,D,E,G,N,V)
rum raisin gelato, almond sponge cake and macedonia fruit salad

A = Alcohol B = Beef D = Dairy E = Egg G = Gluten M = Meat N = Nuts
P = Pork SF = Seafood V = Vegetarian VG = Vegan