



Cena vigilia di Capodanno 2019 ***New Year's Eve***

Aperitivo ***Appetizer***

- Flute di Ribolla Gialla Collavini e benvenuto dello Chef
Welcome glass of Ribolla Gialla Collavini sparkling wine and appetizer from the Chef

Antipasti ***Starters***

- Rose di salmone affumicato riserva Coda Nera con caviale nero Osetra
Black tail reserve smoked salmon with black Osetra caviar
- Mazzancolle in pasta kataifi con maionese agli agrumi e petali di tartufo nero
Deep fried crispy local prawns with citrus mayonnaise and black truffle petals
- Carpaccio di tonno rosso e frutti di bosco con puntarelle romane e vinaigrette al balsamico
Red tuna carpaccio with wild berries, roman puntarelle and balsamic vinaigrette

Primi
First course

- Risotto all'aragosta con capesante rosolate e profumo di basilico
Risotto with spiny lobster, scallops and fresh basil
- Tagliolino ai due tartufi con bianco d'Alba e nero pregiato
Homemade tagliolini with fresh white and black truffle

Secondo
Main course

- Trancio di branzino scottato con caponatina in agrodolce e flan di patate e tartufo nero pregiato
Grilled fresh seabass filet with vegetable ratouille, potato and black truffle flan

Dolce
Desserts

- Misto di bosco con gelato alla crema e Gran Marnier
Mixed wild berries with vanilla ice cream and Gran Marnier
- Mousse al cioccolato fondente con cuore al lampone
Dark chocolate mousse with raspberry hearth
- A mezzanotte brindisi con Franciacorta, lenticchie e cotechino della tradizione
At midnight Franciacorta sparkling wine with traditional cotechino and lentils

180,00 euro/persona bevande escluse