



MENU DI CAPODANNO New Year's Eve Menu 2018

Flûte di Champagne Magnum Michel Gonet Blanc de Blanc 2002
Benvenuto con Ostrica David Hervé n.2 e Baccalà mantecato su crostoncino di Polenta
Welcome with velvet of Codfish on a grilled Polenta round, and David Hervé n.2 Oyster

Carpaccio di Gamberi Rossi con insalatina di Puntarelle
al profumo di Alici, e Focaccine croccanti
*Imperial Red Prawn Carpaccio, served with "Puntarelle" salad, anchovy dressing
and crispy Scones*

Crema di Topinambur, Uovo in camicia, Funghi Pioppini
e Tartufo Bianco di Alba
*Creamy Jerusalem Arthichokes on a Poached egg with Pioppini Mushrooms
and Shavings of White Truffles from Alba*

Gnocchi di Patate con Ragout di Aragosta, Pomodorini e Basilico
Gnocchi (Potato Dumplings) with Lobster Ragout, Datterino Tomatoes and Fresh Basil

Scaloppa al Dentice, Carciofo alla Romana, Vongole veraci e Cerfoglio
Red Snapper Escalope with Roman-Style Artichoke, Wild Clams and Fresh Chervil

Macaron ai due Cioccolati, Salsa di Marron Glacé e Sorbetto al Mandarino
Two-Chocolate Macaron with Marron Glacé and Mandarin Orange Sorbet

Lenticchie di Castelluccio e Zampone di Modena come da tradizione
*Traditional Midnight serving of Castelluccio Lentils,
and Modena Zampone (stuffed Pig's Trotter)*

€ 270,00

a persona vino e bevande escluse - per person, wine and beverage excluded

Pierluigi

dal 1938