

Aspettando il 2025...

Vegllione di San Silvestro con musica e balli

Waiting for 2025...

New Year's Eve with music and dancing

Aperitivi, champagne e musica per iniziare

Aperitifs, champagne and music to start

Astice arrostito al burro salato

e mousse al pecorino piacentino e mandorla

Salted butter roasted lobster

and pecorino cheese mousse and almonds

Risotto Gran Riserva Carnaroli

con granchio reale e jus di pesce all'anice

Gran Riserva Carnaroli risotto

with king crab and aniseed fish jus

Tortello di zucca in BBQ,

e formaggio di fossa con spugnole al timo e limone

Tortello filled with pumpkin in BBQ and

fossa cheese sauce with morels, thyme and lemon

Filetto di branzino con carciofi in tre cotture

Sea bass fillet with artichokes cooked in three different methods

Cioccolato fondente Guanaja, lamponi, arachidi e salsa mou al sale di Maldon

Guanaja dark chocolate, raspberries, peanuts and Maldon salty mou sauce

Caffè e frivolezze di mezzanotte

Coffee and Midnight frivolities

...E all' 01:30 Zamponi e lenticchie di bon auspicio per l'Anno Nuovo!

...And at 01:30 a.m. zampone and lentils for good luck in the New Year!

Euro 230,00 per persona, IVA inclusa

Euro 230,00 per person, VAT included

Bevande incluse: Pinot Grigio Aneri e Rosso di Montalcino Bio 2022

Beverage included: Pinot Grigio Aneri and Rosso di Montalcino Bio 2022

La scelta delle "bollicine" per il brindisi sarà libera à la carte

"The sparkling" wine will be chosen directly à la carte

