Veglione di San Silvestro con musica e balli

Newyear's eve with music and dancing

Aperitivi, champagne e musica per iniziare

Aperitifs, champagne and music to start

****

Ricciola frollata con capasanta al burro alla bourguignonne

Aged amberjack with scallops in butter bourguignonne sauce

****

Riso Gran Riserva Carnaroli con zucca Mantovana cotta al barbecue,
formaggio erborinato e crudo di gamberi di Santa Margherita Ligure all'olio e pepe

Gran Riserva Carnaroli rice with Mantovana pumpkin barbecued,
blue cheese sauce and raw Santa Margherita Ligure prawns oil and pepper

****

Cannellone croccante
ai carciofi spinosi di Albenga, burrata e finger lime

Crispy cannelloni
with Albenga spiny artichokes, burrata, and finger lime

****

Filetto di vitella in crosta di cacao amaro radicchio tardivo e salsa allo Sciacchetrà

Veal fillet in a bitter cocoa crust, late radicchio and Sciacchetrà wine sauce

****

Sorbetto alla pera Williams lime e zenzero

Williams pear, lime and ginger sorbet

****

Tortino soffice di nocciola tonda gentile con cuore al gianduia
e tartufo nero pregiato con zabaione caldo al moscato

Soft round hazelnut cake with gianduia heart
and prized black truffle with warm muscat zabaglione

****

Caffè e frivolezze di mezzanotte

Coffee and Midnight frivolities

…E all' 01:30 Zampone e lenticchie di buon auspicio per l'Anno Nuovo!

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



Euro 260,00 per persona, IVA e bevande incluse

(Pinot Grigio Aneri DOC, Rosso Montepulciano Avignonesi DOCG Bio)

Euro 260,00 per person, VAT and Beverage included

(Pinot Grigio Aneri DOC, Rosso Montepulciano Avignonesi DOCG Bio)

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

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