

# Menu San Silvestro 2019

Uovo liquido, spuma di patate e vaniglia Bourbon  
Liquid egg, potato foam and Bourbon vanilla

The movie theater: Branzino, fave di cacao e popcorn  
The movie theater: Sea bass, cocoa beans and popcorn

Hosomaki di tonno rosso, caffè arabica e panna acida  
Hosomaki of bluefin tuna, arabica coffee and sour cream

Salmon, acetosella, emulsione di mandorle  
Salmon, acetosella, almond emulsion

Nigiri di Gamberone arrostito e scalogno  
Nigiri of roasted shrimp and shallots

All orange but not orange: Zucca di Hokkaido e mandarino  
All orange but not orange: Hokkaido pumpkin and mandarin

Grazie Sicilia! Orata, pistacchio e liquerizia  
Thanks Sicily! Sea bream, pistachio and licorice

Tortellini di gamberi rossi, ikura e infuso di carciofi  
Red prawn tortellini, ikura and artichoke infusion

Astice alla Thermidor e agrumi  
Thermidor lobster and citrus

Filetto di manzo "Kobe" e la sua salsa  
Beef fillet "Kobe" and his sauce

Sorbetto all'uva, olio Extra Vergine di oliva taggiasca  
Grape sorbet, Extra Virgin olive oil taggiasca

Murales di panettone  
Panettone murals

Cotechino, lenticchie e aceto balsamico "Giusti"  
Cotechino, lentils and balsamic vinegar "Giusti"

Bottiglia di vino ogni due persone  
Bottle of wine every two people

Trento Doc Ferrari Rosè per brindisi di Capodanno  
Trento Doc Ferrari Rosè for New Year toast

Intrattenimento musicale con Sax e Dj dal vivo  
Musical entertainment with Sax and DJ Live

€ 140,00

Prezzo tutto compreso per persona / All inclusive price per person  
Per prenotazioni / For reservations Tel. +39 06 5882060