

# Menu di Capodanno 2023

Ostrica di Normandia con sferificazione di mela verde  
*Normandy oyster with green apple spherification*

Battuto di "Black Wagyu" A-5, gorgonzola, nocciole e tartufo nero  
*"Black Wagyu" A-5, gorgonzola, hazelnuts and black truffle*

La nostra proposta Sushi:  
*Our Sushi proposal:*

Astice in tempura e la sua salsa  
*Tempura lobster and its sauce*

Spigola, mango e bottarga  
*Sea bass, mango and bottarga*

Tonno rosso piccante, pinoli e lime  
*Spicy red tuna, pine nuts and lime*

Nigiri di salmone, salsa olandese e tartufo nero  
*Salmon nigiri, Hollandaise sauce and black truffle*

Ramen di pesce, tagliolini fatti in casa e punterelle croccanti  
*Fish ramen, homemade tagliolini and crispy chicory*

Black Cod al miso, carciofo alla romana e menta  
*Miso Black Cod, roman-style artichoke and mint*

Guancia di vitello a bassa temperatura, purè di pastinaca e tartufo nero  
*Low temperature veal cheek, parsnip purée and black truffle*

NY dream: burro d'arachidi, riso soffiato, caramello salato e pop corn  
*NY dream: peanut butter, puffed rice, salted caramel and pop corn*

Dopo la mezzanotte / *After Midnight:*

Uva bianca e lenticchie / *White grapes and lentils*

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

Franciacorta Cà del Bosco "Prestige" per brindisi di Capodanno  
*Franciacorta Cà del Bosco "Prestige" for a New Year's toast*

**Intrattenimento musicale con Dj Set**  
***Musical Entertainment with Dj Set***

**€ 190,00**

**Prezzo tutto compreso per persona / All inclusive price per person**

Per prenotazioni / *For Reservations* Tel. +39 06 5882060