



NEW YEAR'S MENU



BENVENUTO DELLO CHEF  
CON FLÛTE DI BELLAVISTA  
FRANCIACORTA "ALMA  
ASSEMBLAGE 1"

CHEF'S WELCOME WITH A FLÛTE  
OF BELLAVISTA FRANCIACORTA  
DOCG "ALMA ASSEMBLAGE 1"

MINI ECLAIRE SALATO  
CON SALMONE SELVAGGIO,  
LEMON CURD ALLO ZAFFERANO  
E NOCCIOLA TOSTATA

MINI SAVOURY ECLAIR  
WITH WILD SALMON,  
SAFFRON LEMON CURD  
AND TOASTED HAZELNUT

MARITONZO AL GAMBERO ROSSO  
DI MAZARA, CAVIALE E LIME

MARITONZO WITH RED PRAWNS  
FROM MAZARA, CAVIAR AND LIME

RAVIOLO ALLA "CARBONARA"  
DI MARE

RAVIOLI IN "CARBONARA-STYLE"  
SEAFOOD

SOGLIOLA DI DOVER,  
TARTUFO BIANCO, CAVOLI  
DI BRUXELLES, RAPE ROSSE  
E SALSA PÉRIGUEUX

DOVER SOLE, WHITE TRUFFLE,  
BRUSSELS SPROUTS, BEETROOT  
AND PÉRIGUEUX SAUCE

MOUSSE ALLA VANIGLIA  
CON PRALINATO AL PISTACCHIO  
E GELEÈ AL MIRTILLO

VANILLA MOUSSE  
WITH PISTACHIO PRALINE  
AND BLUEBERRY JELLY

DOPO LA MEZZANOTTE  
AFTER MIDNIGHT

COTECHINO, LENTICCHIE  
E PANETTONE FIASCONARO  
DOLCE&GABBANA

COTECHINO, LENTILS  
AND FIASCONARO  
DOLCE&GABBANA PANETTONE

