




NEW YEAR

Menu


ANTIPASTO

Prosciutto d'oca con insalatina
di arance, finocchi, olive
taggiasche e crostini




PRIMO

Ravioli ripieni di fontina con
ragù di finferli e luganega



SECONDO

Costolette di agnello con panure
ai pistacchi, flan di rape rosse e
patate con cime di rapa
spadellate



DESSERT

New Year Dessert

€ 180 - Bevande escluse






NEW YEAR *Menu*


STARTER

Goose ham with orange salad,
fennel, Taggiasca olives and
croutons




FIRST COURSE

Ravioli filled with fontina with
chanterelle and luganega ragout



SECOND COURSE

Lamb chops with pistachio
breadcrumbs, beetroot flan and
potatoes with sautéed turnip
greens



DESSERT

New Year Dessert

€ 180 - Beverages not included






NEW YEAR

Menu


ANTIPASTO

Rocher di baccalà su passatina
di ceci e rosmarino




PRIMO

Linguine con astice, bisque di
crostacei con pomodori
torpedino e cerfoglio



SECONDO

Calamaro ripieno con i suoi
tentacoli, crumble di pane e
uvetta



DESSERT

New Year Dessert

€ 180 - Bevande escluse






NEW YEAR

Menu


STARTER

Cod rocher on chickpea and
rosemary puree




FIRST COURSE

Linguine with lobster, shellfish
bisque with torpedo tomatoes
and chervil



SECOND COURSE

Stuffed squid with its
tentacles, bread crumble and
raisins



DESSERT

New Year Dessert

€ 180 - Beverages not included

