

SOIRÉE NOUVEL AN



MENU À 85€

SERVICE INCLUS - PRIX TTC

Aperitivo

COUPE DE CHAMPAGNE OU COUPE DE PROSECCO SANS ALCOOL

& ARANCINI AL TARTUFO • Végétarien

CROQUETTE DE RIZ CROUSTILLANTE, CHAMPIGNONS POÊLÉS,
MOZZARELLA, CRÈME DE TRUFFE & SAUCE PARMESAN

Antipasti

BRUSCHETTA AL TARTUFO • Végétarien

PAIN TOASTÉ, BURRATA CRÉMEUSE,
TRUFFE NOIRE & TOMATES FRAÎCHES

CARPACCIO DI BRANZINO AL BERGAMOTTO

BAR CRU TRANCHÉ FINEMENT, MARINADE AUX AGRUMES & BERGAMOTE,
STRACCIATELLA & CITRON CONFIT

VELLUTATA DI ZUCCA AL PARMIGIANO • Végétarien

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT, CONDIMENT CHIMICHURRI DOUX
& ÉMULSION DE PARMESAN

Piatti

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AGLI SCAMPI

PÂTES MAISON AUX LANGOUSTINES FLAMBÉES À LA VODKA
& CRÈME LÉGÈRE

RISOTTO AI FUNGHI E PARMIGIANO • Végétarien

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS VARIÉS, BOUILLON VÉGÉTAL
& PARMESAN AFFINÉ

TAGLIATA DI MANZO E CAMPANELLE

FINES TRANCHES DE BŒUF GRILLÉ, FOIE GRAS POÊLÉ,
CAMPANELLE MAISON & JUS CORSÉ

Dolci

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

CRÈME MASCARPONE À LA PISTACHE, SAVOIARDI IMBIBÉS
& ÉCLATS DE PISTACHE

PANDORO CON SALSA CIOCCOLATO-PRALINATO

PANDORO SERVI TIÈDE, SAUCE CHOCOLAT NOIR & PRALINÉ NOISETTE

CROSTATA AL LIMONE

PÂTE SABLÉE & CRÈME CITRONNÉE À L'ITALIENNE

NEW YEAR'S EVE



85€ MENU

SERVICE INCLUDED - VAT INCLUDED

Aperitivo

GLASS OF CHAMPAGNE OR ALCOHOL-FREE PROSECCO

& ARANCINI AL TARTUFO • Vegetarian
CRISPY RICE CROQUETTES, SAUTÉED MUSHROOMS,
MOZZARELLA, TRUFFLE CREAM & PARMESAN SAUCE

Antipasti

BRUSCHETTA AL TARTUFO • Vegetarian
TOASTED BREAD, CREAMY BURRATA,
BLACK TRUFFLE & FRESH TOMATOES

CARPACCIO DI BRANZINO AL BERGAMOTTO
THINLY SLICED RAW SEA BASS, CITRUS & BERGAMOT MARINADE, STRACCIATELLA
& CANDIED LEMON

VELLUTATA DI ZUCCA AL PARMIGIANO • Vegetarian
BUTTERNUT SQUASH VELOUTÉ, MILD CHIMICHURRI CONDIMENT
& PARMESAN EMULSION

Piatti

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AGLI SCAMPI
HOMEMADE PASTA WITH LANGOUSTINES FLAMBÉED IN VODKA
& LIGHT CREAM SAUCE

RISOTTO AI FUNGHI E PARMIGIANO • Vegetarian
RISOTTO WITH MIXED MUSHROOMS,
VEGETABLE BROTH & AGED PARMESAN

TAGLIATA DI MANZO E CAMPANELLE
GRILLED BEEF TAGLIATA, SEARED FOIE GRAS,
HOMEMADE CAMPANELLE PASTA & RICH JUS

Dolci

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO
PISTACHIO MASCARPONE CREAM,
ESPRESSO-SOAKED SAVOIARDI & CRUSHED PISTACHIOS

PANDORO CON SALSA CIOCCOLATO-PRALINATO
WARM PANDORO SERVED WITH DARK CHOCOLATE & HAZELNUT PRALINE SAUCE.

CROSTATA AL LIMONE
ITALIAN-STYLE LEMON TART WITH SHORTCRUST PASTRY & LEMON CREAM