



Cenone Di San Silvestro
New Year's Eve Menu

Aperitivo di benvenuto
Welcome aperitif

Astice, porro fondente e bernese agli agrumi
Lobster, warm leek and citrus béarnaise

Mazzancolle e carciofi
Prawns and artichokes

Carpaccio di manzo "Fassona", tartufo nero e misticanza
Fassona beef carpaccio, black truffle and mixed greens

Risotto agli scampi con zucca Delica, kefir e caviale "Asetra"
Scampi risotto with Delica pumpkin, kefir and "Asetra" caviar

Piramidi di anatra arrosto, mousse di parmigiano e tartufo bianco
Roast duck pyramid pasta, parmesan mousse and white truffle

Triglia e gambero rosso con cavolfiore brasato
Red mullet and red prawn with braised cauliflower

Granatina "Rose & Champagne"
"Rosé & Champagne" granita

Faraona ripiena con mousseline di funghi e salsa al périgourdine
Stuffed guinea fowl with mushroom mousseline and périgourdine jus

Pera pochè alle cinque spezie, cioccolato e limone candito
Poached pear with five spices, chocolate and candied lemon

Cotechino e lenticchie
Traditional pork Cotechino and lentils

AROMA



Executive Chef Giuseppe Di Iorio

Abbinamento Vini
Wine Pairing

Champagne Brut Vintage 2015 - Dom Perignon
Champagne Brut Grande Cuvée 172ème édition - Krug
Gaja & Rey 2023 - Gaja
Zeltinger Sonnenuhr Alte Reben 2014 - Gessinger
Corton Charlemagne Grand Cru 2023 - Louis Latour
Barolo Riserva Cannubi 2011 - Damilano
Ornellaia 2022 - Tenuta dell'Ornellaia
Premier Cru Supérieur Sauternes 2022 - Château d'Yquem

Gala Dinner Menu Euro 1.300,00 per persona / per person

Menu con abbinamento vini Euro 1.600,00
Menu with wine pairing Euro 1.600,00