

Cenone di Capodanno

Benvenuto dello Chef

Mini taco al nero di seppia e sesamo con tartare di salmone
Cialda di tapioca alla curcuma con tartare di chianina
Cannolicchio, ricotta e gambero marinato

Alternativa Vegetariana

Mini taco al sesamo con tartare di tofu e soia
Cialda di tapioca alla curcuma con tartare di barbabietola
Cannolicchio con mousse al ginepro

Antipasto (Vegetariano)

Porcino alla milanese con maionese al miele e lavanda e croccante di nocciola

Secondo antipasto

Terrina di cinta senese con verdure in agrodolce

Alternativa Vegetariana

Terrina vegetale con verdure in agrodolce

Primo piatto

Agnolotti ripieni di tartare di chianina con zabaione salato e tartufo bianco

Vegetariano

Agnolotti ripieni di sedano rapa arrostito, zabaione salato e tartufo bianco

Secondo primo piatto

Tagliolini con cavolo nero, triglia marinata allo zenzero e cocco, sesamo nero
(Crema di cavolo nero preparata con dashi di kombu)

Alternativa Vegetariana

(in sostituzione della triglia)

Pastinaca cotta marinata al cocco e zenzero

Secondo Piatto

Filetto in crosta con flan di zucca e scalogno all'aceto balsamico

Vegetariano

Barbabietola in crosta con flan di zucca e scalogno all'aceto balsamico

Prima della Mezzanotte

Mandarini, uva e frutta secca al tavolo

Dolce

Torta di Capodanno

Carrello Itinerante

Cotechino e lenticchie serviti fra i tavoli

New Year's Eve Gala Dinner

Chef's Welcome

Appetizer 1 (Vegetarian)

Milanese-Style Porcini Mushroom with Honey and Lavender Mayonnaise
and Hazelnut Crunch

Appetizer 2 (Meat)

Terrine of Cinta Senese Pork with Sweet and Sour Vegetables

Vegetarian Alternative:

Vegetable Terrine with Sweet and Sour Vegetables

First Course 1

Agnolotti Filled with Chianina Beef Tartare with Savory Zabaglione and White Truffle

Vegetarian

Agnolotti Filled with Roasted Celeriac, Savory Zabaglione, and White Truffle

First Course 2

Tagliolini Pasta with Black Kale, Marinated Red Mullet, Ginger, Coconut
and Black Sesame

(Black Kale Cream made with Kombu Dashi)

Vegetarian Alternative

(instead of red mullet)

Marinated Parsnip Cooked with Coconut and Ginger

Main Course

Crusted Filet with Pumpkin Flan and Balsamic Shallots

Vegetarian

Beetroot in Crust, Pumpkin Flan, and Balsamic Shallots

Mandarins, Grapes, and Dried Fruit at the Table

Dessert

New Year's Cake

Roaming Cart:

Cotechino Sausage and Lentils Served Tableside