

Cena di Gala di San Silvestro ***Menu 31 Dicembre 2018***

Ore 19.30 Aperitivo

7:30 PM Aperitif

Gran Buffet di benvenuto con bollicine

Welcome buffet with sparkling wine

Ore 20.30 Servito al tavolo

8:30 PM Sitting service

Tataki di cervo su puré di piselli con porcini arrostiti e fiocchi di sale Maldon

Deer Tataki on mashed green peas with roasted mushrooms and Maldon salt

Selezione di cruditées di mare con gelée di pomodoro, pasta soffiata e maionese all'acqua di polpo

Rawness Seafood selection with tomato jelly

Fregola sarda al ragout di agnello con nido croccante di carciofi su cestino di pane

Sardinian Fregola in lamb ragout sauce with crispy artichokes on bread made basket

Bomboniere alle ortiche e gambero rosso in crema di aragosta e crostacei reali

Nettle and red prawn balls with lobster and real crustaceans cream

Trancio di tonno rosso in crosta di sesamo con gelée di lime su puré di sedano rapa

Red tuna chop rolled sesam with lime jelly served on mashed celeriac

Petto di anatra cotto a bassa temperatura, glassato agli agrumi con tortino rustico di patate e formaggio Stravecchio.

Slow cooked duck breast, citrus fruits glazed with little potato cake on a side and Stravecchio cheese

In attesa del Dessert

Waiting for the Dessert

Sorbetto al limone e vodka

Lemon sorbet

Dessert

Terrina al mascarpone con frutti di bosco, crumble salato alle mandorle e granella di pistacchio

Mascarpone bowl with berry, almond crumble and pistach grains

Brindisi di Mezzanotte

Midnight toast

Come tradizione di buon augurio Lenticchie e Uva

As traditon and as good will Grape and Lentils