47 Circus Roof Garden

31.12.2022

Menu di Capodanno

Benvenuto dello Chef
Chef's welcome

Degustazione di salumi di mare con burro agli agrumi e giardiniera di verdure
Tasting of seafood charcuterie with citrus butter and pickled vegetables

Insalata di astice, avocado, melone invernale e salsa alle olive verdi
Lobster salad, avocado, canary melon and green olive sauce

Seppia arrosto, il suo nero e misticanza aromatica invernale
Roasted cuttlefish, ink and winter aromatic salad

Fettuccine ai tartufi di mare, cavolfiore e tartufo bianco di Alba
Fettuccine with sea truffles, cauliflower and white truffle from Alba

Rombo chiodato, crema di zucca, erbe aromatiche e salsa di patata arrosto
Turbot, pumpkin cream, aromatic herbs and roast potato sauce

Pre-dessert 47

Cioccolato³ e melograno ghiacciato
Chocolate³ and frozen pomegranate

Caffè e piccola pasticceria
Coffee and small pastries

Legenda allergeni / Allergens

- Glutine / Gluten
- Crostacei / Crustaceans
- Uova e derivati / Eggs and derivatives
- Pesci e derivati / Fish and derivatives
- Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives
- Soia / Soy
- Latte e derivati / Milk and derivatives
- Frutta a guscio / Nuts
- Sedano e derivati / Celery and derivatives
- Senape e derivati / Mustard and derivatives
- Sesamo e derivati / Sesame and derivatives
- Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites
- Lupini e derivati / Lupins and derivatives
- Molluschi e derivati / Clams and derivatives
- Piatto vegetariano / Vegetarian dish
- Prodotto abbattuto ai sensi del reg. CE n. 852/047 / Flash frozen product pursuant to reg. CE n. 852/047

Se hai allergie/intolleranze, per favore informa il nostro staff
If you have allergies / intolerances, please inform our staff

Questo menù è stato pensato e creato da
This menu has been created by
Chef **Gabriele Enrico**
Resident Chef **Antonio Gentile**

FORTY SEVEN