

Capodanno - New Year's Eve

Benvenuto dello chef - Chef's welcome

Ostrica con gel di champagne e cetriolo

Molluschi, solfiti, prodotto abbattuto

Oyster with champagne gel and cucumber

Mollusc, sulphites, flash frozen

Antipasti - Starters

Crudo di ricciola cruda con mela verde, rafano e caviale

Raw amberjack with green apple, horseradish and caviar

Pesce, latte, prodotto abbattuto

Fish, milk, flash frozen

Cocktail di mazzancolle, gelatina di pomodoro e spuma rosa

Prawn cocktail, tomato jelly and pink sauce foam

Crostacei, uova, sedano, solfiti, prodotto abbattuto

Crustaceans, egg, celery, sulphites, flash frozen

Assoluto di carciofi con capasanta scottata

Artichoke in three textures with seared scallop

Molluschi, sedano, prodotto abbattuto

Mollusc, celery, flash frozen

Primo - First course

Raviolo di aragosta con la sua bisque

Spiny lobster ravioli in its own bisque

Glutine, uova, crostacei, latte, sedano, solfiti, prodotto abbattuto

Gluten, egg, crustaceans, milk, celery, sulphites, flash frozen

Secondo - Main course

Filetto di spigola al vapore con tartufo nero pregiato, burro bianco all'acqua di ostrica e porro brasato

Steamed sea bass fillet with prized black truffle, white butter sauce with oyster water and braised leek

Pesce, molluschi, latte, solfiti, prodotto abbattuto

Fish, mollusc, milk, sulphites, flash frozen

Pre-dessert

Sorbetto al mandarino con gel al Campari - Mandarin sorbet with Campari gel

Dessert

Cremoso al cioccolato fondente, crumble al panettone, gelato all'olio 47 e salsa al melograno

Dark chocolate cremoso, panettone crumble, Olio 47 ice cream and pomegranate sauce

Latte, uova, glutine, frutta a guscio, soia, solfiti

Milk, egg, gluten, nuts, soy, sulphites

Caffè e piccola pasticceria - Coffee and small pastries

La cena del 31 Dicembre di svolgerà al **bistrot** al piano terra a partire dalle **20:00**.
Dalle **23:00/23:30** avrà inizio il party in **terrazza** al sesto piano che prevede:

Pandoro e panettone
2/3 finger food
Un gettone drink
Cotechino e lenticchie
Brindisi di mezzanotte
DJ set

Bevande non incluse.

Possibilità di aggiungere abbinamento vini **90€ per persona (6 calici)**.

I bambini 0-5 anni non sono soggetti a nessun costo aggiuntivo.

I bambini 6-12 anni hanno a disposizione un menù dedicato a **50€**
(bufala e prosciutto, lasagna, cotoletta con patatine fritte, cremoso al cioccolato)

The dinner on December 31st will take place in the **bistro** on the ground floor starting
from **8.00pm**.

From **11.00pm/11.30pm** the party will begin on the **rooftop** on the sixth floor and
includes:

Pandoro and panettone
2/3 finger food
One drink token
Cotechino and lentils
Midnight toast
DJ set

Drinks not included.

Wine pairing **90€ per person (6 glasses)**.

Children 0-5 years are not subject to any additional costs.

Children 6-12 years old have a dedicated menu available for **€50**
(Ham and buffalo mozzarella, lasagna, cutlet with chips, chocolate mousse)