Capodanno - New Year's Eve

Benvenuto dello chef - Chef's welcome

Ostrica con gel di champagne e cetriolo

Oyster with champagne gel and cucumber

Molluschi, solfiti, prodotto abbattuto

Mollusc, sulphites, flash frozen

Antipasti - Starters

Crudo di ricciola 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*

FORTY SEVEN

CIRCUS ROOF GARDEN

Capodanno - New Year's Eve

veg

Benvenuto dello chef - Chef's welcome

Foglia Ostrica con gel di champagne e cetriolo

Oyster Leaf with champagne gel and cucumber

Solfiti

Sulphites

Antipasti - Starters

"Bresaola" di barbabietola con gel al latte di soia e germogli di rucola

Beetroot "bresaola" with soy milk gel and rocket sprouts

Soia

Soy

Cocktail di daikon, gelatina di pomodoro e spuma rosa vegetale al brandy

Daikon cocktail, tomato jelly and vegan pink sauce foam

Sedano, solfiti

Celery, sulphites

Assoluto di carciofi con "capasanta" di fungo cardoncello scottato

Artichoke in three textures with seared mushroom "scallop"

Sedano

Celery

Primo - First course

Gnocchi di patate alla piastra su crema di zucca, castagne arrostite e scaglie di mandorle tostate

Pan-seared potato gnocchi on pumpkin cream with roasted chestnuts and toasted almond flakes

Glutine, sedano, frutta a guscio

Gluten, celery, nuts

Secondo - Main course

Millefoglie di sedano rapa al vapore con tartufo nero pregiato, burro vegetale all'aneto e porro brasato

Steamed celeriac millefeuille with prized black truffle, vegan dill butter and braised leek

Sedano, solfiti

Celery, sulphites

Pre-dessert

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

Dessert

Tortino di zucca con gelato alla mandorla, crumble di noci pecan e sciroppo di visciole

Pumpkin cake with almond ice cream, pecan crumble and sour cherry syrup

Glutine, frutta a guscio

Gluten, nuts

Caffè e piccola pasticceria - *Coffee and small pastries*

FORTY SEVEN

CIRCUS ROOF GARDEN

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

Il prezzo totale della serata è di **350€ per persona**. 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

The total price for the event is **350€ per person.** 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)

FORTY SEVEN
CIRCUS ROOF GARDEN