



Menu capodanno 2022 / New Year's Eve Menu 2022

### **Coppa di prosecco e sfizi del piccolo mondo**

#### **Welcome prosecco and delicacies from the Piccolo Mondo**

Bun di granchio, chutney di mandarino e porro

Crab bun, mandarin and leek chutney

Cubetto di salmone selvaggio teriyaki con puntarelle

Wild teriyaki salmon cube with chicory

Shushi roll di filetto di manzo con teriyaky del suo fondo e tartufo

Beef tenderloin shushi roll with teriyaky of its stock and truffle

#### **Antipasti / Appetizers**

- Carpaccio di picanha olio e sale e scaglie di tartufo nero
- - Carpaccio of picanha oil and salt and black truffle flakes
- Ostriche gratinate alle erbe con gocce di zabaione salato al limone
- Herb au gratin oysters with lemon salted zabaglione drops
- Uovo C.B.T. caviale e crema di parmigiano
- - Egg C.B.T. caviar and parmesan cream

### **Pasta**

- Ravioli di spigola con vongole e concassè di pomodoro alla bottarga
  - 
  - Sea bass ravioli with clams, tomato concassè and bottarga
  -
- Tonnarelli fatti in casa con ragù di agnello e carciofi croccanti
  - 
  - Homemade tonnarelli with lamb ragout and crispy artichokes

### **Secondi / Main course**

- Filetto di vitella al cacao amaro su schiacciata di patate e zucca
  -
- Veal fillet with bitter cocoa on mashed potatoes and pumpkin
  -

### **Dolce / Dessert**

Mousse al cioccolato con cuore al torroncino

Chocolate mousse with nougat heart

- Strudel di mele tradizionale con panna fresca
  - 
  - Traditional apple strudel with fresh cream

Dolci pensieri del piccolo mondo  
Sweets of the Piccolo Mondo

Brindisi di mezzanotte con lenticchie e cotechino  
midnight sparkling wine with lentils and cotechino