

THE NEW YEAR'S EVE MENU

Available till Thursday 31st January 2019

6 Course

CAPELLI D'ANGELO FREDDI CON RICCI, SCAMPI E CAVIALE CARELIAN

Cold Angel Hair with Fresh Carelian Caviar, Sea Urchin, Scampi Tartare & Gold Leaf



UOVO BARZOTTO IN PASTA FILO E TARTUFO DI ALBA

Slow-Cooked Egg with Crispy Filo Basket & Shaved Alba's White Truffle



TAGLIOLINI IN SALSA DI CAPESANTE AL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Piedmont Tajarin Pasta with Hokkaido Scallop & Shaved Alba's White Truffle



ARAGOSTA GRIGLIATA CON FOIE GRAS, CIPOLLINE, ALBICOCCHIE E SALSA ACIDA

Grilled Lobster with Foie Gras, Roasted Baby Onion, Apricot & Citrus Sauce



ROMBO E POLPO CON FAGIOLI SALAMINO PICCANTE E POLLINE

Turbot & Spanish Octopus Leg with Spicy Salami, Fennel Pollen, Borlotti Beans

Or

MANZO GIAPPONESE TOCHIGI A5 CON SENAPE E CAVOLETTI

Japanese Wagyu Tochigi Grade A5 with Mustard and Brussels Sprout

Or

CARAMELLE DI BURRATA AL TARTUFO BIANCO D'ALBA

“Caramelle” Candy Shaped Pasta with Burrata Cheese in Truffle Sauce



CIOCCOLATO VALRHONA CON FRAGOLE E MIRTILLI

Valrhona Chocolate, Strawberry & Blackberry Texture

IL SERVIZIO DEL CAFFÈ

Coffee or Tea

\$228++

