



CENONE S. SILVESTRO | NEW YEAR'S EVE DINNER

BENVENUTO DELLA CUCINA

Capasanta scottata, spuma di cavolo nero, salsa al rafano |
Seared scallop, black cabbage mousse, horseradish sauce

Branzino all'aglio nero, bagna caoda, cavolfiori e broccoli bruciati |
Sea bass with black garlic, bagna caoda, cauliflower and burnt broccoli

Risotto al brodo di cedro, ricci di mare, shitake e polvere di carota |
Cedar broth risotto, sea urchin, shitake and carrot powder

Raviolo di zucca, castagne e tartufo | *Pumpkin, chestnut and truffle ravioli*

Piccione alla Rossini | *Pigeon Rossini style*

Agrumi | *Citrus*

Monte bianco con violette cristallizzate e meringa al pepe bianco |
Monte bianco with crystallized violets and white pepper meringue

120€ (bevande escluse | excluding drinks)

Possibilità di scegliere ciascun piatto da questo menù al costo di 30€
Possibility to choose each dish from this menu at a cost of 30€