

CENA DI GALA DI FINE ANNO NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

31 Dicembre 2026



Ventresca di tonno

Carciofi, ravanelli e verbena

Tuna belly with artichokes, radishes, and verbena



Polpo in civet

Patate e prezzemolo

Civet-style octopus with potatoes and parsley

Zuppa di funghi

Porcini, finferli, trombette e foie gras

*Mushroom soup with porcini, chanterelles,
black trumpet mushrooms, and foie gras*

Risotto

Pecorino di Pienza, cicoria, zafferano e polpette di Chianina

*Risotto with Pienza pecorino, chicory, saffron,
and Chianina beef meatballs*

Quaglia

Tuberi, radici, salsa al foie gras e tartufo bianco

Quail with tubers, root vegetables, foie gras sauce, and white truffle

Cioccolato e passione

Mousse al cioccolato, brownie alla nocciola
e cuore al frutto della passione

Chocolate mousse, hazelnut brownie and a passion fruit heart

Panettone artigianale

Con salsa alla vaniglia

Artisanal Panettone with vanilla sauce

Dopo la mezzanotte After Midnight

Cotechino con lenticchie

Cotechino with lentils



Menu: euro 390 per persona Menu: 390 euros per person

Abbinamento vini: euro 240 per persona, incluso un flûte di Champagne Krug Grande Cuvée 173ème
Édition Brut servito come aperitivo

*Wine pairing: 240 euros per person, including a flute of Krug Grande Cuvée 173ème Édition Brut
Champagne served as an aperitif*