

**CAFFÈ
DELL'ORO**

SAN SILVESTRO NEW YEAR'S EVE

31 Dicembre 2026



**Cannolo croccante con tonno rosso,
wasabi e polvere di sommacco**

Crispy cannolo with bluefin tuna, wasabi, and sumac powder

Rocher di fegatino con nocciole e cassis

Chicken liver rocher with hazelnuts and blackcurrant

Crema di zucca, porro e patate con tartufo nero

Pumpkin, leek, and potato velouté with black truffle

Astice blu con corallo e variazione di funghi

Blue lobster with its coral and a selection of mushrooms

**Risotto Carnaroli con ricci di mare,
limone marocchino e caviale**

*Carnaroli risotto with sea urchin,
Moroccan lemon, and caviar*

**Filetto di manzo Miguel Vergara con foie gras,
salsa Albufera e barbabietola**

*Miguel Vergara beef fillet with foie gras,
Albufera sauce, and beetroot*



Mandorla, rosa e champagne

Almond, Rose, and Champagne

Tradizione di mezzanotte *Midnight Tradition*

Cotechino e lenticchie

Cotechino with lentils



Menu: euro 320 per persona *Menu: 320 euros per person*

Abbinamento vini: euro 120 per persona, incluso un flûte di Champagne Laurent-Perrier servito come aperitivo

Wine pairing: 120 euros per person, including a flute of Laurent-Perrier Champagne served as an aperitif