



CENONE DI CAPODANNO

NEW YEAR'S EVE DINNER

31 Dicembre 2025



Fassona

Battuta di manzo con ostrica scottata, sedano, vermouth, rafano e zeppole alle alghe

Fassona beef tartare with seared oyster, celery, vermouth, horseradish, and seaweed zeppole



Astice Blu

Carote, agrumi e caviale Traditional Royal

Blue Lobster, carrots, citrus, and Traditional Royal caviar

Ravioli

di porcini, anguilla affumicata e consommé di gallina

Ravioli with porcini mushrooms, smoked eel, and chicken consommé

Cannellone

Genovese di agnello, parmigiano 24 mesi e tartufo bianco

Cannelloni pasta with lamb genovese, 24-month Parmigiano, and white truffle

Rosticciana di Manzo

Spinaci, cipolla al moscato rosa e limone

Beef short ribs with spinach, Moscato Rosa onion, and lemon

Castagne e mirtilli

Frolla alle castagne, brownie al marron glacé e cremoso ai mirtilli

Chestnut shortcrust pastry, marron glacé brownie, and blueberry cream



Panettone artigianale con salsa vaniglia

Artisanal Panettone with vanilla sauce

Dopo la mezzanotte

Cotechino con lenticchie

After Midnight... Cotechino sausage with lentils



Menu: euro 370 per persona Menu: 370 euros per person

Vini: euro 230 per persona con flûte di Champagne Brut La Grande Année 2015 Bollinger per aperitivo

Wines: 230 euros per person, including a flûte of Champagne Brut La Grande Année 2015 Bollinger