

New Years Eve Gala Dinner



31 dicembre 2023

Caffè dell'Oro

Benvenuto dello Chef

Raviolino Freddo di Daikon e Tonno Balfego', Gazpacho Invernale di Ostriche Poget e Caviale Calvisius

Welcome by the Chef Cold raviolino with Daikon and Balfego' tuna, Winter Gazpacho with Poget Ostrich and Calvisius Caviar

Antipasto

Variazione di Cappesante, Porro e Tartufo

Appetizer Variation of Scallops, Leek and Truffle

Primo

Tagliolino allo zafferano con crudo di Gamberi Rossi, Pecorino Carmasciano e Guanciale di Cinta Senese

First Course Tagliolino with Saffron and raw Red Prawns, Pecorino Carmasciano and Cinta Senese Guanciale

Secondo

Filetto di Black Angus selezione Miguel Vargara, "Schiacciata" di Patate, Funghi, Castagne e Salsa Périgourdine

Main Course Black Angus fillet Miguel Vargara selection, potato "Schiacciata", Mushrooms, Chestnuts and Périgueux Sauce

Dessert

Lingotto al Cioccolato Fondente, Mousse al Torrone, Gelato alla Strega e Meringhe ai Frutti Rossi

Dessert Dark Chocolate Bar, Nougat Mousse, Witch Ice Cream and Red Fruit Meringue

Coccole Finali

Selezione di Piccola Pasticceria

Petit four Selection of small pastries

Dopo la Mezzanotte

Cotechino e Lenticchie secondo la tradizione

After Midnight Cotechino and Lentils according to tradition

€250 per persona, vini esclusi
€250 per person, wine excluded

CAFFÈ DELL'ORO