

CAFFÈ
DELL'ORO

CENONE DI CAPODANNO
NEW YEAR'S EVE DINNER

31 Dicembre 2025



Benvenuto dello Chef

Macaron salato con pecorino di Pienza

Welcome by the Chef

Savory macaron with pecorino from Pienza

Bignè ripieno di baccalà mantecato e caviale

Bignè filled with creamed salt cod and caviar

Variazione di topinambur con tartufo

Variation of topinambur with truffle

Tartare di tonno rosso, ostrica fritta e salsa al verjus

Bluefin tuna tartare, fried oyster and verjus sauce

Risotto al prezzemolo, astice e provola di grotta

Parsley risotto, lobster and cave-aged provola

Filetto di manzo Miguel Vergara carpaccio di porcini,
cavolo nero, tartufo e salsa al vino rosso

*Miguel Vergara beef fillet, porcini carpaccio, black cabbage,
truffle and red wine sauce*

Bavarese allo Champagne

Champagne bavarois



Cotechino e lenticchie

Cotechino and lentils



Menu: euro 280 per persona Menu: 280 euros per person

Abbinamento vini: euro 95 per persona con flûte di Champagne Laurent Perrier per aperitivo

Wine pairing: 95 euros per person with a flûte of Laurent Perrier Champagne for the aperitif