

NEW YEAR'S EVE SET MENU

CANAPÉS

OSTRICHE CON SCALOGNO E ACETO
Fine de Claire oysters with shallots and vinegar

AMUSE BOUCHE

BATTUTA DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA CON CAVIALE DI YUZU E
CORALLO AL NERO DI SEPPIA
Tartare of red prawns from Mazara with yuzu caviar and squid ink tuile

STARTERS

ANIMELLE DI AGNELLO CON PERE AL VIN COTTO E TERRA ALLE CASTAGNE
Lamb sweetbread with mulled wine, poached pears and chestnut soil

STRACCETTI DI SEPPIA CON SEDANO, OLIVE TAGGIASCHE E BOTTARGA
Finely sliced cuttlefish panfried with celery, taggiasche olives and dry mullet roe

SBRICCIOLATA CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA, PANE CARASAU E
CAVIALE DI TARTUFO
Buffalo ricotta cream with carasau bread and truffle caviar

MIDDLE

TORTELLI AL CINGHIALE E TARTUFO SERVITO CON CONSOMMÉ
ALLA CIPOLLA
Wild boar and truffle tortelli served with onion consommé

MAINS

MERLUZZO NERO CON INSALATA DI RINFORZO RIVISITATA
Black cod served with cauliflower velouté and twisted peppers, olives, anchovies
and smoked onion salad

TRILOGIA DI SELVAGGINA CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO
Wild meat trilogy with seasonal berry sauce

COTECHINO CON LENTICCHIE
Sausage and lentil stew

(A traditional New Year's Eve dish from Italy, symbolising wealth and good fortune)

AVANT DESSERT

GRANITA AL PROSECCO
Prosecco granita

DESSERT

SFERA DI CIOCCOLATO CON MOUSSE AL PANETTONE
Chocolate sphere with panettone mousse

£110.00 per person for seven courses

Prices include VAT. A discretionary 12.5% service charge will be added to the final bill.
