



31 Dicembre 2009
31st December 2009

New Year's Eve Gala Dinner

Cena di Gala di Fine Anno

2009

*Cappuccino di ostriche della Normandia
con vongole veraci e tartufi di mare
Oyster consommé with carpet-shells
and warty venus*

**

*Maccheroncini freschi con ragù di scorfano e funghi chiodini
Small macaroni pasta with a scorpion fish sauce and mushrooms*

**

*Filetto di rombo Soasi in crosta di pane al sesamo
e mousse di zucchine
Brill fillet in a sesam crust
served with a courgette mousse*

**

*Granita al cedro di Amalfi con dattero candito
Amalfi citron crushed ice flavoured with candied date*

**

*Arrosto di manzo marinato al Barolo
con purea di patata affumicata
Roast beef marinated with Barolo wine
served with mashed potatoes*

**

*Millefoglie all'amaretto con vaniglia distillata
Mille-feuille with a macaroon mousse
served with vanilla sauce*

**

*Frutta secca e torroncini, pandoro
panettone con salsa vaniglia e cioccolato
Dried fruit, assorted nougats, Christmas yeast cake with candied fruit
served with a vanilla and chocolate sauce*

*Euro 300,00 per person
including DOC wines, excluding Champagne*