

DA NOI IN
RISTORANTE

NEW YEAR'S EVE DINNER

CENONE DI CAPODANNO

31 DICEMBRE 2024

MENU À PARFUM

FLÛTE DI FERRARI PERLÉ ROSÉ CON PICCOLI AMUSE BOUCHE

Amuse-bouche with Ferrari Perlé Rosé Flûte

**CARPACCIO DI CAPESANTE MARINATE AL MANDARINO SALATO
CON PATATA AL "CARTOCCIO D'ARGENTO" E CAVIALE ADAMAS**

Salty Tangerine Marinated Scallops Carpaccio with Potato in Silver Foil and Adamas Caviar

**TERRINA DI FOIE GRAS E FICO COTTO NEL PASSITO,
INSALATINE SELVATICHE DI ERBE E FIORI E PAN BRIOCHE TOSTATO**

Terrine Foie Gras and Fico Cooked in the Passito Wine, Wild Salad and Flowers with Pan Brioche

TAGLIOLINI 30 TUORLI CON ASTICE*, CARCIOFI E BERGAMOTTO

Tagliolini Home-made 30 Yolk Egg with Lobster, Artichokes and Bergamot*

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO, PARMIGIANO 42 MESI E TIMO

Risotto with White Truffle, Parmigiano 42 Month Matured and Thyme

**INVOLTINO CROCCANTE DI ROMBO E GAMBERI ROSSI*
AFFUMICATI AL LEGNO DI PEPE CON VELLUTATA I TOPINAMBUR**

Pepper Wood Smoked Turbot and Red Prawns roll with Topinambur Creamy*

**FILETTO DI VITELLO AI PORCINI E FINFERLI, PATATE AL BURRO SALATO,
RISTRETTO AL PORTO ROSSO E ROSMARINO**

Veal Filet with Porcini and Chanterelle, Salty Butter Potatoes, Red Porto and Rosemary Jus

SORBETTO AL PASSION FRUIT E LAVANDA

Passion Fruit and Lavender Sorbet

DESSERT 2025

COTECHINO E LENTICCHIE

Cotechino and Lentils

€ 240.00

BEVANDE ESCLUSE

BEVERAGE NOT INCLUDED

at

MAGNA PARS

L' HOTEL À PARFUM

★ ★ ★ ★ ★