

H I | R E S

New Year's Eve

Coccole dello Chef
Chef's cuddles

Ostrica in tempura e granita al lime
Tempura oyster and lime-flavoured water ice

Crostino foie gras, castagne e indivia
Crouton with foie gras, chestnuts and endive

Bon bon di radicchio e anatra
Red chicory and duck bon bon

Medaglioni d'aragosta del Mediterraneo alla brace, insalata russa al rafano
Charcoal grilled Mediterranean spiny lobster medallions, russian salad with horseradish

Tagliolino al limone, caviale ed emulsione di ostriche
Homemade tagliolini with lemon, caviar and oyster emulsion

Ravioli di cavolo nero, rombo e funghi pioppini
Black cabbage ravioli, turbot and pioppini mushrooms

Filetto di spigola d'amo, gambero rosso croccante, scarola alla partenopea
Wild seabass fillet, crispy red prawn, batavian endive in "Partenopea" style

Dolce sorpresa 2018
Sweet surprise

Petit four

Cotechino e lenticchie alla mezzanotte
"Cotechino" and lentils at midnight

350€

(bevande escluse / drinks not included)

LET'S
Celebrate
2018!