

*Happy New Year*

**2019**

**H I R E S**

Aperitivo di benvenuto  
*Welcome drink*

Sfera di foie gras, castagne e mosto d'uva  
*Foie gras sphere, chestnuts and grape must*

Blinis e caviale  
*Blinis and caviar*

Crocchetta di baccalà e limone  
*Croquette of cod and lemon*

Astice in tempura al the verde, maionese al mandarino e aneto  
*Lobster in green tea tempura, mandarin mayonnaise and dill*

Cappellotti farciti di sogliola, spinaci e burro al caviale  
*Cappellotti pasta stuffed with sole, spinach and butter with caviar*

Vermicelli 'Pastificio dei Campi', sugo di triglia, olive e capperi  
*Vermicelli 'Pastificio dei Campi', mullet sauce, olives and capers*

Rombo in crosta di nocciola, carciofi e patate fondenti  
*Turbot in hazelnut crust, artichokes and melting potatoes*

Dolce sorpresa 2019  
*Surprise Dessert*

Petit four

Cotechino e lenticchie  
*Cotechino and lentils*

€ **350,00** p.p.

\* Bevande e vini esclusi  
*Drinks and Wine not included*