

H I | R E S

H I G H R E S T A U R A N T

New Year's Eve

2023

APERITIVO DI BENVENUTO

*Welcome by the Chef
served with sparkling Franciacorta Brut Mosnel*

WAFER DI GAMBERO ROSSO, CAPRINO E CAMPARI
Red Shrimp Wafer, Goat cheese and Campari cordial

TIRAMISÙ DI ASTICE E SPINACI
Lobster and Spinach Tiramisù

RISOTTO ALLE VONGOLE E RICCI DI MARE
Creamy Risotto with clams and sea-urchins

CAPPELLACCIO DI RANA PESCATRICE SU VELLUTATA DI OSTRICHE
*Homemade Cappellacci filled with Monkfish
served on a cream of Oyster*

SCORFANO E CAVIALE, CIME DI RAPA E PANNA ACIDA
*Mediterranean Scorpion Fish and Caviar,
broccoli rape and sour cream*

**MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, NOCCIOLA
E SORBETTO DI RAPA ROSSA**
White chocolate mousse, Hazelnut and Beetroot sorbet

PETIT FOUR

COTECHINO E LENTICCHIE A MEZZANOTTE

€ 350 p.p.

*Bevande e vino esclusi
Drinks and Wine not included*

