



New Year's Eve Dinner

31TH DECEMBER 2024

Cuore di baccalà impanato con riduzione
di carciofo, stracciatella e pepe agrumato
**Cod heart breaded with artichoke reduction,
stracciatella, and citrusy pepper**

Bread roll di astice e le sue verdure
e Caviale Gaviere Imperiale
**Lobster bread roll with its vegetables
and Gaviere Imperial Caviar**

Ravioli di cervo in doppia cottura con salsa ai lamponi
Venison ravioli with double cooking and raspberry sauce

Lingotto di maialino glassato cotto a bassa temperatura con
cremoso
di patate al finocchietto e lenticchie della Val d'Orcia
**Low-temperature cooked glazed suckling pig with fennel
creamed potatoes and lentils from Val d'Orcia**

Mont blanc

Panettone artigianale di Gragnano
con mousse alla cannella ceylon e agrumi
**Handcrafted Gragnano panettone with ceylon
cinnamon mousse and citrus**

**320,00€ PER PERSONA ESCLUSO BEVANDE
PER PERSON EXCLUDING BEVERAGES**

New Year's Eve Dinner



DAISY'S PRESENTS
MORI & THE MONKEYS
ROCKABILLY SHOW AND DJ SET

