

Saint Sylvestre

MENU À 115€

MONTE
VERDI

Aperitivo

Coupe de champagne **ou** Coupe de prosecco sans alcool

Tranche de focaccia aux légumes grillés,
pesto verde & huile de kalamansi

Antipasti

ARANCINI ALLA ZUCCA

Arancini au potimarron, sauce au parmesan & huile de truffe

TARTARE DI MANZO

Émincé de bœuf snacké, sauce Ciprianin

PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergine alla parmigiana, poêlée de girolles

Piatti

FETTUCCINE AL TARTUFO

Fettuccine al tartufo, crème de pecorino et mascarpone,
truffe noire & pousses de betterave

BRANZINO ARROSTO

Bar rôti, stracciatella, pesto rosso & pousses d'épinards

SCALOPPINA DI VITELLO

Escalope de veau, crème de citron,
pistaches & caponata sicilienne

Dolci

TIRAMISU AL LIMONE

Tiramisu au citron d'Amalfi

TORTINO AL CIOCCOLATO

Moelleux au chocolat, cœur de dulce de leche

PANETTONE CARAMELLATO

Panettone caramélisé, framboises fraîches



New Year's Eve

MENU AT €115

MONTE
VERDI

Aperitivo

Champagne glass **or** Prosecco without alcohol glass

Grilled vegetable focaccia slice,
verde pesto & kalamansi oil

Antipasti

ARANCINI ALLA ZUCCA

Pumpkin arancini, parmesan sauce & truffle oil

TARTARE DI MANZO

Seared beef slices, Cipriani sauce

PARMIGIANA DI MELANZANE

Eggplant alla Parmigiana, sautéed chanterelles

Piatti

FETTUCCINE AL TARTUFO

Truffle fettuccine, pecorino and mascarpone cream,
black truffle & beet shoots

BRANZINO ARROSTO

Roasted sea bass, stracciatella, red pesto & spinach shoots

SCALOPPINA DI VITELLO

Veal escalope, lemon cream,
pistachios & Sicilian caponata

Dolci

TIRAMISU AL LIMONE

Amalfi lemon tiramisu

TORTINO AL CIOCCOLATO

Chocolate fondant with a dulce de leche heart

PANETTONE CAMELLATO

Caramelized panettone with fresh raspberries

