

CENONE DI SAN SILVESTRO

— 31 DICEMBRE 2021 —

Carciofo degli orti di Sant'Erasmus, burro di arachidi e caviale
Mazzancolle al vapore, zuppa di mandarino e zampone alla griglia
Gnocchi con scampi e ceci profumati al Bollinger
Manzo 2018, Pantano Carni, e astice blu del Mediterraneo
Ravioli ripieni di lardo di colonnata in brodo di patate e caviale
Bisato in cartoccio di creta
Anatra laccata all'arancia amara
Risotto allo zafferano e Bollinger
Bistecca primitiva
Lingotto dolce al Parmigiano Reggiano e tartufo bianco
Caramello salato alla frutta secca con gelato all'amarena



Champagne - Bollinger Special Cuvée

€ 700 per persona - bevande e IVA inclusi.

NEW YEAR'S EVE DINNER

— 31 DECEMBER 2021 —

Artichokes from Sant'Erasmus island, peanut butter and caviar
Steamed prawns, tangerine soup and grilled pork sausage
"zampone"
Bollinger-flavoured gnocchi with scampi and chickpeas
Pantano farm aged beef 2018 and mediterranean blue lobster
Ravioli stuffed with colonnata lard, potato and caviar consommé
Baked eel in clay crust
Duck breast lacquered with bitter orange
Saffron risotto with Bollinger
Primitive steak
Sweet Parmesan ingot and white truffle
Salted caramel, dry fruit and cherry ice cream



Champagne - Bollinger Special Cuvée

€ 700,00 per person - beverages and VAT included.