



## *New Years menu at 250.- per person*

### *Amuse-Bouche*

Crunchy basket with Andria IGP burrata cream and Oscietra Italian caviar  
*Panier croquant à la crème de burrata d'Andria DOP et caviar italien Oscietra*

### *Entrées / Starters*

Red Mazzara del Vallo shrimp marinated in citrus, Sicilian avocado cream, orange  
supremes and bottarga  
*Crevettes rouges de Mazzara del Vallo marinées aux agrumes, crème d'avocat sicilienne,  
suprêmes d'orange et bottarga*

\*\*\*

### Tonno vitellato

Mediterranean red tuna with Cetara anchovy mayonnaise, Pantelleria caper crumble,  
veal and yuzu sauce  
*Thon rouge de la Méditerranée avec mayonnaise aux anchois de Cetara, crumble de câpres  
de Pantelleria, veau et yuzu sauce*

### *Main course / Plat*

#### Beef fillet Rossini style

Fillet of beef cooked at low temperature,  
potato and wild mushroom millefeuille, spinach purée, foie gras sauce and Piedmont black truffle  
*Filet de bœuf à la Rossini*  
*Filet de bœuf cuit à basse température,*  
*millefeuille de pommes de terre et de champignons sauvages, purée d'épinards, sauce au foie gras et truffe noire du*  
*Piémont*

### *Dessert*

'Ricotta and pear' by our master pastry chef Sal de Riso  
on a bitter hot chocolate  
*"Ricotta et poire" par notre maître pâtissier Sal de Riso*  
*sur un chocolat chaud amer*

Almond Ricciarelli from Siena and artisanal nougat from Venice  
*Ricciarelli aux amandes de Sienne et nougat artisanal de Venise*

Soft drink, hot beverages and limoncello included  
*Boissons non alcoolisées, boissons chaudes et limoncello inclus*