

Genone di Capodanno New Year's Dinner Menu 2016

Menù di Carne di sei portate - Meat Menu of six courses

Degustazione di 3 antipasti

Carpaccio di filetto di Manzo di alta qualità con Tartufo Nero di Norcia e lime

Selezione di Formaggi Italiani stagionati con uva, noci e marmellate artigianali

Carpaccio di Anatra affumicata con pere e miele

Tasting of 3 appetizers

Carpaccio of high quality Beef Fillet with Black Truffle from Norcia and lime

Selection of mixed Italian matured Cheeses with grapes, walnut and artisan jams

Carpaccio of smoked Duck breast with pears and honey

Burrata dop in pasta fillo croccante,

degustazione Patanegra 40 mesi ed asparagi

Crunchy dough filled with warm Burrata Cheese, Patanegra ham, asparagus

Pappardelle fatte in casa con ragù bianco al coltello di Anatra e mele
Home made pappardelle pasta with handmade Duck ragout and apples

Ravioli fatti in casa ripieni di Burrata con vellutata di Parmigiano riserva, Tartufo Nero di Norcia

Home made ravioli filled with Burrata cheese, Parmigiano riserva cream, Black Truffle from Norcia

Filetto di Manzo al Tartufo Nero di Norcia con tortino di patate e carciofi

Beef Fillet with Black Truffle from Norcia and a side of potatoes and artichoke pie

Tris di Dolci fatti in casa - Tris of home made Desserts

(tiramisù, sfoglia croccante con chantilly, cialda alla crema e fragole)

(tiramisù, puff pastry with chantilly, cruncy basket with cream and strawberries)

Genone di Capodanno
New Year's Dinner Menu
2016

Menù di Pesce di sei portate - Fish Menu of six courses

Degustazione di 3 antipasti

Salmon affumicato con robiola, pistacchi e crostini
Carpaccio di Spigola Fresca con Tartufo Nero
Carpaccio di Gamberi Rossi, sale nero delle Hawaii, lime

Tasting of 3 appetizers

Smoked Salmon with robiola cheese, pistachios, croutons
Carpaccio of Fresh Sea Bass with Black Truffle
Red King Prawns carpaccio with black salt from Hawaii, lime

-

Alici del Mar Cantabrico, Mozzarella di Bufala in pasta fillo,
peperoni alla brace

Anchovies from Cantabric sea, crunchy dough filled with
warm Buffalo Mozzarella, grilled red peppers

-

Tagliolini all'Astice fresco

Home made Tagliolini pasta with fresh Lobster

-

Mezzi paccheri di Gragnano con Scorfano e pomodori pachino
Short tube pasta from Gragnano with Scorpion Fish and tomato

-

Filetto di Spigola fresca in crosta di patate ed asparagi
Fresh Sea Bass Fillet cooked in the oven in potato crust and asparagus

-

Tris di Dolci fatti in casa - Tris of home made Desserts

(tiramisù, sfoglia croccante con chantilly, cialda alla crema e fragole)
(tiramisù, puff pastry with chantilly, cruncy basket with cream and strawberries)