HI RES

New Year's Eve

Welcome del nostro chef
Chef's welcome

Carpaccio di ricciola con mandarino, pepe rosa,
sfere di gin lemon e caviale Giaveri siberian classic
Amberjack carpaccio with tangerine, pink pepper,
Gin & Lemon spheres and Giaveri siberian classic caviar

Astice tiepido alla Catalana
Catalan-style lobster

Capesante con finferli, crema di funghi e nocciole e aria di prezzemolo
Scallops with chanterelles, mushrooms and hazelnut cream and parsley foam

Bottoni di patate e ricci con burro acido allo champagne
Ravioli filled with potatoes and sea urchin with champagne flavoured sour butter

Risotto con bufala, crudo di gambero rosso e salicornia
Risotto with bufala, raw red prawn and samphire

Rombo, erbe mediterranee, broccoletti e caviale Golden Sterlet
Turbot, Mediterranean herbs, broccoli rape and Golden Sterlet caviar

Sorbetto Maison

Gran buffet de pâtisseries
Grand pastry buffet

€ 300 per persona
Bevande escluse
Drinks not included