

IN TEN SO

New Year's menu at 250.- per person

Amuse-Bouche

Crunchy basket with potatoes cream, chives and Oscietra Italian caviar
Panier croquant à la crème de pommes de terre, ciboulette 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, sauce veau et yuzu

Main course / Plat

Beef fillet Rossini style Fillet of beef cooked at low temperature, millefeuille of potatoes and squash, celery root purée, foie gras sauce and Piedmont black truffle
Filet de bœuf façon Rossini : Filet de bœuf cuit à basse température, millefeuille de pommes de terre et courge, purée de céleri rave, 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