

fish menu



*New Year's
Eve*

2025

Appetizer (choice of one)

Sea Bass Carpaccio
with Maldon salt and grapefruit dressing.

Tuna Tartare
with burrata foam and basil chips.

Fish First Courses

"Acquarello" Risotto with Champagne
topped with scampi tartare, caramelized
lime zest, and tuna bottarga.

Red Prawn Stuffed Ravioli
with truffle butter, lemon, thyme,
and summer truffle shavings.

Fish Main Course

Stuffed Dentex Fillet
filled with seafood delicacies, served with
chestnut purée and a forest fruit reduction.

dessert

Bonollo Panettone with Grappa
Lemon sorbet

190€/persona

coperto e servizio inclusi - cover charge and service included

menu carne



Menu Di **Capodanno** **2025**

antipasto a scelta

Tartar di filetto Angus al coltello con spuma di stracciatella, uova di quaglia e tartufo estivo

Burratine al tartufo con prosciutto crudo San Daniele tarallo Pugliese emarmelata all'arancia, con sentori di senape

primi di carne

Pappardelle con ragù di anitra all'amarone e scaglie di ricotta affumicata

Tagliolini all'uovo "caccio e pepe"
Quenelle di tartar Angus e tartufo

secondi di carne

Medaglione di filetto Angus "ala Rossini"

dessert

Panettone Bonollo alla grappa
Sorbetto al limone

190€/persona

coperto e servizio inclusi - cover charge and service included

meat menu



*New Year's
Eve*

2025

Appetizer (choice of one)

Angus Fillet Tartare hand-cut, with stracciatella foam, quail eggs, and summer truffle.

Truffle Burrata served with San Daniele prosciutto, Pugliese tarallo, and orange marmalade with a hint of mustard.

Meat First Courses

Pappardelle with Duck Ragù infused with Amarone wine, topped with shavings of smoked ricotta.

Egg Tagliolini "Cacio e Pepe" served with Angus tartare quenelle and truffle.

Meat Main Course

Angus Fillet Medallion "à la Rossini"

dessert

Bonollo Panettone with Grappa
Lemon sorbet

190€/persona

coperto e servizio inclusi - cover charge and service included

menu pesce



Menu Di *Capodanno* **2025**

antipasto a scelta

Carpaccio di branzino
sale maldon, dressing al pompelmo

Tartar di tonno con spuma di
burrata echips al basilico

primi di pesce

Risotto "Acquarello" al champagne con
tartare di scampi, tette di lime caramellato,
ebotarga di tonno

Ravioli ripieni al gambero rosso
burro al tartufo, limone e timo, con
scaglie di tartufo estivo

secondi di pesce

Filetto di dentice farcito con
delizie di mare, puree di castagne
e riduzione ai frutti di bosco

dessert

Panettone Bonollo ala grappa
Sorbetto al limone

190€/persona

coperto e servizio inclusi - cover charge and service included