

## Pranzo di capodanno -1 gennaio 2024

New Year's lunch- January 1st 2024

### ENTRÉE

#### **Terrina di piselli su guazzetto di finocchietto selvatico e arancia**

Pea terrine on wild fennel and orange guazzetto

### ANTIPASTO / APPETIZER

#### **Tartare di vitello, nocciole e fungo di cardo**

Veal tartare, hazelnuts and thistle mushroom

### PRIMO / STARTER

#### **Raviolone di salsiccia e verza su crema di cime di rapa e ricotta infornata**

Sausage and savoy cabbage ravioli on creamed turnip greens and baked ricotta cheese

### SECONDO / MAIN COURSE

#### **Filetto di manzo con scaloppa di foie gras, castagne affumicate e il suo fondo**

Beef tenderloin with foie gras escalope, smoked chestnuts, and its base

### DESSERT

#### **Ganache al cioccolato fondente, arachidi e lamponi**

Dark chocolate, peanut and raspberry ganache

**€ 70 a persona - acqua e caffè inclusi, altre bevande escluse**

€ 70 per person - water and coffee included, other drinks excluded