



2024

## MENU DI CAPODANNO - NEW YEAR'S EVE MENU

Carpaccio di branzino con arance, finocchi e caviale  
*Sea bass carpaccio with oranges, fennel and caviar*



Sarde fritte in panko, fagiolini, cipolla caramellata e salsa wasabi soia  
*Fried sardines in panko, green beans, caramelized onion and wasabi soy sauce*



Risotto allo Champagne con ricotta affumicata e tartufo bianco  
*Champagne risotto with smoked ricotta cheese and white truffle*



Filetto di rombo in panure di erbe, crema di lenticchie e porri croccanti  
*Turbot fillet in herb breadcrumbs, lentil cream and crunchy leeks*



Sorbetto Tintoretto  
*Tintoretto sorbet*



Carrè d' agnello con patate schiacciate e carciofi  
*Rack of lamb with mashed potatoes and artichokes*



Crema di mascarpone con panettone artigianale  
*Mascarpone cream with homemade panettone*

Menu 220 euro a persona bevande e vini esclusi  
*Menu 220 euros per person excluding drinks and wines*