

HAPPY NEW YEAR

2023

MENU DU REVEILLON AU RAMPOLDI

31 Décembre 2022

L'APERITIF

Caviar avec Maritozzo, Crème Fraîche et Ciboulette, servi avec Kir Royal
Caviar with Maritozzo, Crème Fraîche and Chives, served with Kir Royal

LES ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques avec Grenade et Aneth
(Scallops Carpaccio with Pomegranate and Dill)

Terrine de Foie Gras Maison, Chutney de Tomates et Olives « Taggiasche » et Pain aux cinq épices
(Homemade Foie Gras Terrine, Tomatoes and "Taggiasca" Olives Jam and five spices bread)

LES PÂTES ET RISOTTO

Minestra de Langouste et Pâtes Fraîches
(Lobster "Minestra" Soup with Fresh Pasta)

Risotto aux Champignons de Saison et Truffe Noire
(Risotto with Seasonal Mushrooms and Black Truffle)

LES PLATS PRINCIPAUX

Baccala sur Purée de Feuilles de Navet, Chapelure Croquante, Poudre d'Olives de Ferrandina, Pommes de Terre et Poivron « Peperone Crusco » de Senise
(Cod Fish on a Turnip Greens Purée, Crispy Breadcrumbs, Powdered Olives from Ferrandina, Potatoes and Bell Peppers "Peperone Crusco" from Senise)

Joue de Bœuf Braisée au Porto et Pommes de Terre Gratinées
(Braised Beef Cheeks with Porto wine and Potatoes Gratin)

LA TRADITION

Lentilles et "Cotechino"
(Lentils and "Cotechino")

LES DESSERTS

Pistache de Stigliano parfumé à la Truffe Blanche
(Pistachio from Stigliano perfumed with White Truffle)

Panettone Traditionnel Italien
(Italian Traditional Panettone)

Entrée, Pâtes ou Risotto, Plat Principal, Lentilles et « Cotechino » et Desserts
450 € par personne (boissons non incluses)
(Starter, Pasta or Risotto, Main Dish, Lentils and "Cotechino" and Desserts)
450 € per person (drinks not included)