

HAPPY NEW YEAR

2024

MENU DU REVEILLON AU RAMPOLDI

31 Décembre 2023

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

Crudité de Poisson, Gambas Rouges, Thon, Loup de Mer et Huitre
(Raw Fish, Red Shrimps, Tuna, Seabass and Oyster)

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

Paccheri à la Joue de Bœuf Braisée
(Paccheri pasta with Braised Beef Cheek)

Risotto à la Langouste
(Risotto with Lobster)

LES PLATS PRINCIPAUX

Saint-Jacques aux Cèpes, purée de Chou-Fleur à la Vanille et Truffe Noire
(Scallops with Porcini Mushrooms, Cauliflower Purée, Vanilla and Black Truffle)

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

Mont Blanc, Crèmeux aux Marrons Glacés, Amandes Croquantes et Chantilly légère parfumée au Rhum
(Mont Blanc, Creamy Marrons Glacés, Crispy Almonds and Light Chantilly perfumed with Rhum)

Panettone Traditionnel Italien
(Italian Traditional Panettone)

Apéritif, Entrée, Pâtes ou Risotto, Plat Principal, Lentilles et « Cotechino » et Desserts
400 € par personne (boissons non incluses)
(Aperitif, Starter, Pasta or Risotto, Main Dish, Lentils and « Cotechino » and Desserts)
400 € per person (drinks not included)