

Menu di Capodanno

New Year's Eve Menu

Gli antipasti in degustazione

Lo scampo
al lime con gelatina di mela verde
e salsa wasabi

Il foie gras
nel pudding al tartufo nero

La burrata
con cozze al vapore di cerfoglio
e pomodorino camone in olio-cottura

La tartare di manzo
al tonno leggermente affumicato con pere,
caffè e mango

I primi piatti

Raviolo al cacao amaro con ripieno di patata
dolce e salvia, passatina di zucca gialla zafferano e
gamberi rossi

Risotto vialone nano al Franciacorta,
mirtillo, melograno
e battuto d'anatra al ginger

I secondi piatti

Salmone scozzese in cottura d'agrumi
galletta di sedano rapa, spinacini,
salsa d'avocado e capperi dell'Elba

Il sorbetto di basilico e finocchio

Tournedos di vitello
crema parmantier alle bacche di pepe rosa,
leggera salsa di fungo porcino,
tartufo nero e foie gras

Dessert

Grand Cru di cacao Madagascar alla crema di
anice stellato, lemon curd, liquirizia
e cremino al pistacchio di Bronte

Dalle ore 23.30 Dj set al Lounge Bar per
festeggiare l'arrivo del Nuovo Anno

Vini

Chardonnay Attems
Pomino Pinot Nero Frescobaldi

Tasting appetizers

Scampi
with lime, green apple jelly
and wasabi sauce

Foie gras
with black truffle pudding

Burrata (cheese with a kneaded paste and a milk and buttery flavour)
with mussels steamed with chervil
and camone tomato prepared in cooking oil technique

Beef tartare
served with lightly smoked tuna with pears
coffee and mango

First courses

Bitter cocoa ravioli filled with sweet potato and
sage served on yellow pumpkin puree, with saffron
and red prawns

Vialone nano risotto with Franciacorta,
blueberry, pomegranate
and chopped duck with ginger

Second courses

Scottish salmon in sweet citrus cooking
celeriac cake, baby spinach,
avocado sauce and Elba capers

Basil and fennel sorbet

Veal Tournedos
parmantier cream (potatoes) with pink pepper,
light porcini mushroom sauce, black truffle
and foie gras

Dessert

Grand Cru of Madagascar cocoa served
with star anise cream, lemon curd, licorice and
cremino with pistachio di Bronte

From 11.30 pm Dj set at the Lounge Bar to
celebrate the arrival of the New Year

Wines

Chardonnay Attems
Pomino Pinot Nero Frescobaldi

Chef:

Enrico Le Presti

Euro 180,00 a persona
acqua, vini e caffè inclusi.
Supplemento di 10,00 Euro a persona
per tavoli da due persone.

Possibilità di riservare un tavolo
al Bernini Lounge dopo cena.
Per info e prenotazioni contattare:
stefanobosia@stefanobosia.it

Euro 180.00 per person
water, wines and coffee included.
Extra charge Euro 10.00 per person
for tables for two people.

To reserve a table
at Bernini Lounge after dinner
please send your request to:
stefanobosia@stefanobosia.it

