

SAN SILVESTRO 2018 A VILLA LAETITIA

Stuzzichini di benvenuto dello chef

Appetizers from the chef

—

Tonno rosso, estragon, panna acida e radici fermentate

Red tuna, estragon, sour cream and fermented roots

—

Merluzzo di coffa, lardo, zucca, provala e tosazu

Wild cod, lard, pumpkin, provolone cheese and tosazu

—

Gnocchi, topinambur, nocciola, tartufo bianco e ginepro

Gnocchi, Jerusalem artichoke, hazelnut, white truffle and juniper

—

Raviolo, gallinella di mare, melissa, broccoletti e capperi

Raviolo with gurnard fish, lemon balm, broccolini and caper

—

Uovo di quaglia, taleggio di bufala e sentori di sottobosco

Quail Egg, buffalo Taleggio cheese and flavours of the forest

—

Filetto alla Rossini, lattuga di mare, lattuga di terra e pisco sour

Rossini Fillet, sea and land lettuces, and pisco sour

—

Babà alle spezie, Grand Marnier e arancia

Babà, grand marnier and orange

—

Palla di neve (mandorla, ricotta di pecora dei Casali del Pino e gelsomino)

Snowball (almond, sheep's milk ricotta from Casali del Pino and jasmine)

—

DOPO LA MEZZANOTTE, LENTICCHIE E COTECHINO
AFTER MIDNIGHT, LENTILS AND COTECHINO SAUSAGE
(A traditional dish that brings Good Luck in the New Year)

€ 290 a persona / € 290 per person

Maitre Luigi Picca

Chef Domenico Stile