

IL REFETTORIO

l'essenza del ristoro

CENONE DI SAN SILVESTRO 2023

31 DICEMBRE 2023

ENTRÉE DI BENVENUTO

Tartalletta con spuma d'ostrica patata dolce e garusoli (1, 2, 3, 7)

ANTIPASTO

Ceviche di tonno affumicato con yuzu e finocchio (4, 9)

Bollito di moscardino, broccolo fiolaro e bagna càuda (2, 5)

PRIMO PIATTO

Raviolo aperto di grano arso con granceola, salsa allo zafferano e caviale (1, 2, 3, 4, 7)

Risotto di zucca taleggio e tartufo bianco (7, 9)

Sorbetto alla melagrana

SECONDO PIATTO

Ricciola alla Wellington con guanciaie di Wagyu funghi porcini e zabaione al cedro (1, 3, 4, 7)

DESSERT

Tarte Tatin con gelato alla lavanda (1, 3, 7)

Panettone di nostra produzione con crema alla vaniglia (1, 3, 7, 8)

170 euro a persona
bevande escluse

N.B. Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti considerati per alcuni ALLERGENI.

Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata qui sotto.

Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale di servizio.

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy,
7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard,
11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfis