



Capodanno

Venezia, 31.12.2024

Amuse Bouche in due tempi

Astice al kiwi,
insalata di terra e mare,
chela all'agro piccante.

Patata, caviale e bottarga,
lingua di vitello,
salsa all'aglio orsino.

Tortellini di lesso e prosciutto crudo,
consommé in "canevèra",
tartufo bianco.

Risotto allo zafferano,
myagawa,
parmigiano al fieno.

Toast di triglia,
miso, salsa canapa e mango,
ristretto di ananas nero.

Coscia di faraona,
lenticchie, capolini saltati,
lievito tostato.

Pre dessert

Castagne,
mandorle verdi fresche,
salsa di cacao, whisky.

Dolce Anno Nuovo

380



Capodanno

Venezia, 31.12.2024

Abbinamento 7 vini
(facoltativo)

350



New Year's Eve

Venezia, 31.12.2024

Amuse Bouche in two parts

Kiwi lobster,
land and sea salad,
spicy sour claw.

Potato, caviar and bottarga,
veal tongue,
wild garlic sauce.

Meat and prosciutto tortellini,
"canevèra" consommé,
white truffle.

Saffron risotto,
myagawa,
Parmigiano Reggiano.

Red mullet toast,
miso, hemp and mango sauce,
black pineapple.

Guinea fowl leg,
lentils, sautéed vegetable heads,
toasted yeast.

Pre dessert

Chestnuts,
green almonds,
cocoa sauce, whiskey.

Sweet Happy New Year

380



New Year's Eve

Venezia, 31.12.2024

Wine pairing 7 glasses
(not required)

350



Nouvel An

Venezia, 31.12.2024

Amuse Bouche en deux temps

Homard au kiwi,
salade de terre et de mer,
pince aigre épicée.

Pomme de terre, caviar et bottarga,
langue de veau,
sauce à l'ail sauvage.

Tortellini à la viande et jambon cru,
consommé en «canevèra»,
truffe blanche.

Risotto au safran,
myagawa,
Parmigiano Reggiano.

Toasts de rouget,
miso, sauce chanvre et mangue,
purée d'ananas noir.

Cuisse de pintade,
lentilles, têtes de légumes sautées,
levure grillée.

Pre dessert

Châtaignes,
amandes vertes,
sauce cacao, whisky.

Douce nouvelle année

380



Nouvel An

Venezia, 31.12.2024

Accord mets et vins 7 verres
(facultatif)

350