

La Caravella

December 31st 2018 9.30pm

New Year's eve

historical room

Vini:

Aperitivo Tiziano con prosecco di Valdobbiadene, fragola, arancia

Sauvignon Piere, Isonzo del Friuli, Vie di Romàns, 2016

Amarone della Valpolicella, Valpantena, Tezza, 2012

Trento, Perlé, Ferrari, F.lli Lunelli

€ 300 per person

taxes, service and drinks included

Scampi all'acqua di mare fregola sarda, riduzione al timo
Steamed scampi, "fregola sarda" (traditional Sardinian couscous)
and thyme sauce

La pappa al pomodoro, con baccalà candito, burrata e zest di limone
"Pappa al pomodoro" Tomato bread soup, candied codfish, burrata cheese
and lemon zest

Crema di ceci e farro, speck d'anatra, caramello al Porto
Chickpeas and spelled soup, duck ham
and caramel flavored with Port wine

Risotto all'astice, mantecato con crema
di sedano rapa e Champagne
Risotto with Lobster with celeriac cream and Champagne

Filetto di rombo, verze stufate e brodetto al lemongrass
Turbot fillet, stewed cabbage and lemongrass cream sauce

Filetto di manzo, spinaci, sformato di patate,
salsa alla paprika affumicata
Beef Fillet with spinach, potato flan and smoked paprika sauce

Sorbetto mandarino e vodka
Mandarin and vodka Sorbet

"Operà" al cioccolato e nocciola, caramello fior di sale, fragole 'pochè'
"Operà" cake with hazelnut and chocolate, coffee buttercream,
chocolate ganache, caramel 'fleur de sel' and poached strawberries

*