TERRAZZA
Les étoiles
RISTORANTE - BAR

MENU GALA DINNER
31/12/2022

Ostrica, gel al martini e finger lime con Pan brioscе e caviale
Oyster, martini gel and finger lime with Pan brioche and caviar
(COCKTAIL DI BENVENUTO PROPOSTO DAL NOSTRO BARMAN)

Rochè di baccalà, spuma di patate e bianchetto d'alba
Rocher of cod, a potato mousse and bianchetto truffle
(KIUS MARCO CARPINETI)

Capesanta arrostita, castagne e dressing al tartufo
Roasted scallops, chestnuts and truffle dressing
(ROERO ARNEIS ANGELO NEGRO)

Tagliolino bianco e nero, granchio e Lemon Grass
Black and White Tagliolino, crab and lemongrass
(PRIMITIVO ROSATO FRISINŌ)

Triglia e porcini su salsa ai frutti di mare bianchi
Red mullet and porcini mushrooms on a white seafood sauce
(BRAMITO MARCHESI ANTINORI)

Lombetto d'agnello presalè dorato al tartufo, millefoglie di patate e spugnole
Presalè golden lamb loin with truffles, millefeuille of potatoes and morels
(NEBBIOLO MICHELE CHIARLO)

Parfait di torrone e mandarini confit
Nougat parfait and Confit mandarins
(TRAMINER AROMATICO VENDEMMIA TARDIVA)

Cotechino e lenticchie
Cotechino and lentils
(CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER BRUT)

€ 490,00 pp
(VINI INCLUSI / INCLUDED WINES)

TERRAZZA
Les étoiles
RISTORANTE - BAR

MENU GALA DINNER
31/12/2022

Ostrica, gel al martini e finger lime con Pan briosce e caviale
Oyster, martini gel and finger lime with Pan brioche and caviar
(COCKTAIL DI BENVENUTO PROPOSTO DAL NOSTRO BARMAN)

Rochè di baccalà, spuma di patate e bianchetto d'alba
Rocher of cod, a potato mousse and bianchetto truffle

Capesanta arrostita, castagne e dressing al tartufo
Roasted scallops, chestnuts and truffle dressing

Tagliolino bianco e nero, granchio e Lemon Grass
Black and White Tagliolino, crab and lemongrass

Triglia e porcini su salsa ai frutti di mare bianchi
Red mullet and porcini mushrooms on a white seafood sauce

Lombetto d'agnello presalè dorato al tartufo, millefoglie di patate e spugnole
Presalè golden lamb loin with truffles, millefeuille of potatoes and morels

Parfait di torrone e mandarini confit
Nougat parfait and Confit mandarins

Cotechino e lenticchie
Cotechino and lentils

€ 420,00 pp
(VINI ESCLUSI / EXCLUDING WINES)

TERRAZZA
Les étoiles
RISTORANTE - BAR

Menù
TERRAZZA LES ETOILES
SALA MICHELANGELO LIGHT DINNER

31 / 12 / 2022

1° USCITA | 1ST COURSE

Ostrica e gel al martini
Oyster and martini gel

Capesanta, tartufo e spuma di castagne
Scallops, truffles and chestnut foam

Lingotto di Pan Brioche, creme fraise, caviale e finger lime
Pan Brioche ingot, creme fraise, caviar and finger lime

2° USCITA | 2ND COURSE

Cappellotto di baccalà di Morro e porcini
Cap of Morro cod and porcini mushrooms

Zuppetta di granchio e crostone al farro
Crab soup and spelt crostone

Triglia di scoglio, verdurine croccanti e salsa orientale
Red mullet, crispy vegetables and oriental sauce

€190,00 pp (Vini esclusi / excluding wines)

A mezzanotte saranno serviti cotechino con lenticchie e un assortimento di dolci e frutta della tradizione natalizia.
At midnight we shall serve cotechino with lentils and an assortment of traditional Italian Christmas desserts and fruits.