



# VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

## CENONE DI SAN SILVESTRO 2024 NEW YEAR'S EVE DINNER 2024

### BENVENUTO DELLO CHEF - CHEF'S WELCOME

Tartelletta di patate insalata russa e Caviale Oscietra (3,4)  
*Potato tartlet, vegetable salad, Oscietra caviar*

Bombetta, king crab, stracciatella e peperoni (1,2,3,7)  
*King crab krapfen, stracciatella and peppers*

Vitello, salsa verde e cipolla rossa (1,12)  
*Veal, green sauce and red onion*

### ANTIPASTI - STARTERS

Calamaro, lime e ricci di mare (4,6,7, 14,15)  
*Squid, lime and sea urchins*

Foie Gras, pan brioche tostato, misticanza e melagrana (1,3,7)  
*Foie gras, toasted pan brioche, spring salad and pomegranate*

Carciofo in tegame, pecorino e uova di quaglia (3,7,12)  
*Artichoke in casserole, pecorino cheese and quail eggs*

### PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Riso carnaroli Riserva San Massimo all'astice e agrumi (2,7)  
*Carnaroli rice Riserva San Massimo with lobster and citrus*

Raviolo al ragù di Fagiano, parmigiano 36 mesi e tartufo (1,3,7)  
*Pheasant ragout ravioli, 36 months aged Parmesan cheese and truffle*

### SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Triglia in crosta, provola, porcini e verza (1,4,7)  
*Red mullet en croute, provola cheese, porcini mushrooms and cabbage*

Filetto di Fassona Piemontese in salsa finanziaria, patata e cavolo nero (7,9,10)  
*Piedmont Fassona fillet with truffle sauce, potato and black cabbage*

### PRE DESSERT - PRE DESSERT

Sorbetto alle erbe di campo, Franciacorta, e pepe di Sichuan (1,8,12)  
*Garden herbs sorbet, Franciacorta wine and Sichuan pepper*

### DESSERT - DESSERT

Il lieto fine... Mandorla, bufala al pisto, cioccolato e mandarino (1,3,7,8)  
*The happy ending...Almond crumble, buffalo milk ice cream, chocolate and mandarin*

Abbinamento vini di 5 calici incluso - 5 glasses of wine pairing included

**Executive Chef:** Alessandro Rinaldi

Costo dell'esperienza: € 500 a persona incluso abbinamento vini, acqua e caffè  
*Cost of the experience: € 500 per person including wine pairing, water and coffee*

INIZIO CENA ORE 20:00  
INTRATTENIMENTO MUSICALE DAL VIVO DURANTE LA SERATA / ORE 24:00 SPETTACOLO PIROTECNICO DAL LAGO

DINNER STARTS AT 20:00  
LIVE MUSICAL ENTERTAINMENT DURING THE EVENING / 00:00 FIREWORKS SHOW FROM THE LAKE

Per prenotazioni | For Reservations: [info@vistalagodicomo.com](mailto:info@vistalagodicomo.com) - tel: +39 031 5375241