

SAN SILVESTRO

31/12/2025



BENVENUTI A VERONA

con calice di champagne

*Our selection of canapè with a glass of champagne*

AMOUSE BOUCHE

Cavolfiore & Granseola (2,7)

*Cauliflower & Spider crab*

ANTIPASTI - APPETIZERS

Anguilla, zucca marinata e salsa ponzu (1,4,11)

*Eel, marinated pumpkin, and ponzu sauce*

Corn-dog di pollo, funghi e tartufo nero pregiato (1,3,7)

*Chicken corn dog with mushrooms and black truffle*

PRIMO PIATTO - FIRST COURSE

Omaggio al raviolo aperto (1,2,3,4,7)

*Tribute to the open ravioli*

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Halibut, capesante, gambero rosso, carciofi e salsa Poivrade (2,3,4,7)

*Halibut, scallops, red prawn, artichokes, and Poivrade sauce*

Anatra, fegato grasso, gallinacci e radice di soncino (1,3,7,9)

*Duck, foie gras, chanterelles, and lamb's lettuce root*

PREDESSERT

Riso, latte, zafferano e aglio nero (3,7)

*Rice, milk, saffron and black garlic*

DESSERT

Essenza di agrumi (1,3,7,8)

*Citrus Symphony*

COCCOLA FINALE - FINAL CUDDLE

Il nostro panettone artigianale della tradizione (1,3,7,8)

*Our homemade panettone*

DOPO LE ORE 24

Cotechino e lenticchie (7)

*After midnight will be served cotechino and lentils*

Inizio cena ore 20 per tutti gli ospiti - *Starting dinner at 8pm for all diners*

300 € a persona - acqua, caffè

*300€ per person - water, coffee*

Abbinamento vini 70€ per persona - *Wine paring 70€ per person*