

R I S T O R A N T E S O T T O V O C E

San Silvestro 2026

MENU

BENVENUTI A VERONA

con calice di Krug Gran Cuvee

Our selection of canapè with a glass of Krug Gran Cuvee

AMOUSE BOUCHE

Anguilla, cavolfiore e salsa Teryaki

Eel, cauliflower, and teriyaki sauce

ANTIPASTI - APPETIZERS

Tarte Tatin di cardo, cremoso di erborinato e noce brasiliana tostata

Cardoon Tarte Tatin, blue cheese crèmeux, and toasted Brazil nut

Scampo imperiale, foie-gras e zucca

Imperial langoustine, foie gras, and pumpkin

PRIMO PIATTO - FIRST COURSE

Gnocco ripieno, cream-cheese all'erba cipollina, storione affumicato, caviale e beurre blanc

Stuffed dumpling, chive cream cheese, smoked sturgeon, caviar, and beurre blanc

SECONDO PIATTO - MAIN COURSE

Entrecôte di manzo cotta in osso, morchella, carota e salsa Voronoff

Bone-in beef entrecôte, morel mushroom, carrot, and Voronoff sauce

PREDESSERT

Crème caramel alla vaniglia, tartufo nero e porcini

Vanilla crème caramel with black truffle and porcini mushrooms

DESSERT

Entremet cioccolato e vaniglia del Madagascar

Chocolate and Madagascar vanilla entremet

COCCOLA FINALE - FINAL CUDDLE

Il nostro panettone artigianale della tradizione

Our homemade panettone

DOPO LE ORE 24

Cotechino e lenticchie

After midnight will be served cotechino and lentils

300 € a persona- acqua, caffè | 300€ per person - water, coffee

Abbinamento vini 70€ per persona | Wine pairing 70€ per person

Inizio cena ore 20:00 per tutti gli ospiti | Starting dinner at 8pm for all diners

VISTA
VERONA

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

