



Salute e Buon Anno!

Vigilia di Capodanno 2019

seven course menu \$595, optional wine pairing \$195

CANAPES assortment of tastes from the chef

TONNO CRUDO toro, ossetra caviar,

BRUT ROSÉ, BILLECART-SALMON NV (champagne, france)

FEGATO foie gras torchon, eel, black truffle

SAUTERNES-BARSAC, CHATEAU COUTET 2010 (barsac, france)

PANNA COTTA al RICCI sea urchin, caviar, white truffle

CHASSAGNE-MONTRACHET, DOMAINE COFFINET-DUVERNAY (Burgundy, France) 2015

PICCIONE roasted squab, black truffle

CHAMBOLLE-MUSIGNY, LES FUEES LOUIS JADOT 2013 (Burgundy, France)

SPAGHETTI al GRANCHIO REALE king crab, sea urchin, caviar

FIORDUVA, MARISA CUOMO 2016 (campania)

GNOCCHI porcini, black truffle

BAROLO, EREDI VITTORIO BOSCHIS 2013 (piemonte)

RAVIOLO al COTECHINO spiced pork sausage, lentils, nebbiolo mostarda

BRUNELLO DI MONTALCINO, COLLEMATTONI 2013 (toscana)

SCAMPI langoustine, bagna cauda, white truffle

CERVARO DELLA SALA, CASTELLO DELLA SALA 2015 (umbria)

COSTATA di MANZO A5 wagyu ribeye, porcini, puntarelle, black truffle

SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA, TENUTA DELL'ORNELLAIA 2013 (toscana)

TARTUFO BIANCO vanilla semifreddo, honey, white truffle

MALVASIA DELLE LIPARI, CARAVAGLIO 2017 (sicilia)

CIOCCOLATO dark chocolate, hazelnut, caramel

VIN SANTO DEL CHIANTI, CASTELLO DI SONNINO 2011 (toscana)

SALUTE!

BRUT, GRAND CUVÉE KRUG NV (champagne, france)