

## Capodanno Buonanotte

MTL.31.12.2017

*Verre de Prosecco Extra Dry, Valdobbiadene, Tenuta S. Anna, D.O.C., Italia*  
*Glass of Prosecco Extra Dry, Valdobbiadene, Tenuta S. Anna, D.O.C., Italia*

### ANTIPASTI

#### *Crudo*

*Vivaneau, orange sanguine, oignons perles, piments jalapeno, crème à l'estragon*  
*Red snapper, blood orange, charred pearl onions, pickled jalapenos, tarragon crema*

OÙ/OR

#### *Tartare Di Manzo*

*Bœuf Angus 1855, chili, échalotes, câpres, parmesan*  
*1855 Black Angus beef, Italian chili, shallots, capers, Parmiggiano*

OÙ/OR

#### *Carpaccio Di Barbabietola*

*Betterave rôties, salade frisée, chili, fromage de chèvre, pesto de pistache*  
*Roasted beets, frisée salad, chili, goat cheese, pistachio pesto*

### PIATTO DI SALUMI +28\$

*Variété de chacuteries Italiennes/Variety of Italian cold cuts*

### OSTRICHE +19/38\$

*Huîtres/Oysters*

### PRIMI

#### *Cavatelli Di Castagne*

*Cavatelli de châtaignes, speck, zucchini confit, Pecorino*  
*Chestnut cavatelli, speck, confit zucchini, Pecorino*

### SECONDI

#### *Stinco Di Agnello*

*Jarret d'agneau, polenta, poireaux carbonisés*  
*Braised lamb shank, polenta, charred leeks*

### DOLCI

*Crostata Di Cioccolato*

*Fish option available upon request at time of reservation/Poisson disponible sur demande au temp de la reservation*

*Morue de l'Atlantique, légumes saisonniers*

*Atlantic Cod, seasonal vegetables*

95\$

*(Tax and service not included/Taxes et service non inclus)*