

Restaurant  
*L'Orangerie*

MENU CENONE  
SAN SILVESTRO

*31 Dicembre 2023*

---

**NEW YEAR'S EVE DINNER MENU**  
*December 31st*



## AMUSE - BOUCHE

Capasanta scottata al curry, crema di cavolfiore alla vaniglia, caviale  
***Searched curry flavored scallop, vanilla cauliflower cream, caviar***  
(pesce, latticini, molluschi - ***fish, dairy, shellfish***)

## ANTIPASTI - STARTER

Cheviche di trota regina, avocado, mela verde al gin, salicornia  
***Queen trout ceviche, gin infused green apple, glasswort***  
(pesce, soia, solfiti - ***fish, soy, sulphites***)

Crocante di triglia, burrata al pepe rosa, capperi, chips di zucca  
***Crispy mullet, pink peppercorn burrata cheese, capers, pumpkin chips***  
(glutine, uova, arachidi, latticini - ***gluten, eggs, peanuts, dairy***)

## PRIMO - FIRST COURSE

Risotto all'astice blu, cime di rapa, uova di trota, erbe fresche  
***Blue lobster risotto, rapini, trout roe, fresh herbs***  
(pesce, crostacei, sedano - ***fish, shellfish, celery***)

## SECONDO - MAIN COURSE

Rombo al forno, zucca, salvia, salsa ai funghi, trombette, tartufo  
***Oven cooked turbot, pumpkin, sage, mushroom sauce, black chanterelles, truffle***  
(pesce, latticini, sedano, solfiti - ***fish, dairy, celery, sulphites***)

## PRE-DESSERT

Mango, caprino, menta  
***Mango, goat cheese, mint***  
(latticini - ***dairy***)

## DESSERT

Sorpresa di fine anno  
***End of the year surprise***  
(glutine, uova, latticini, frutta a guscio - ***gluten, eggs, dairy, nuts***)

*Bevande escluse/drinks not included*  
***200€ a persona/per person***