



IL REFETTORIO

l'essenza del ristoro



CENONE DI SAN SILVESTRO 2024

31 DICEMBRE 2024

ENTRÉE DI BENVENUTO

Tonno affumicato con brodo Dashi (3, 4, 9).

ANTIPASTO

Ostrica bretone, scampo marinato al mandarino e tartare di calamaro (2, 4, 14).

Carpaccio di Wagyu yuku con daikon marinato, spuma di Chianina e maionese al wasabi (3, 6).

PRIMI PIATTI

Trilogia di ravioli ai crostacei e salsa allo zafferano d'Abruzzo (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10).

Risotto al radicchio rosso tardivo mantecato al Piccolo Mariech e tartufo nero (7, 9).

SORBETTO AI FRUTTI ROSSI E LIME

SECONDO PIATTO

Filetto di Fassona in crosta con geometrie di tuberi e ortaggi (1, 3, 7, 9, 10).

DESSERT

Tartufo bianco (3, 7).

Panettone Majer con crema all'anice stellata.

€ 190 a persona
bevande escluse

N.B. Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti considerati per alcuni ALLERGENI.

Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata qui sotto.

Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale di servizio.

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy, 7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard, 11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfish