NEW YEAR'S EVE

Il piacere di accogliervi, la gioia di celebrare insieme un nuovo anno.
The pleasure of welcoming you, the joy of celebrating a New Year together.

RESTAURANT SELECTION
MICHELIN GUIDE
2027

NOTTE S.SILVESTRO 2026

NEW YEAR'S EVE

grande Aperitivo di benvenuto

Menu

OSTRICHE LOCALI CON I LORO CONDIMENTI

LOCAL OYSTERS WITH TRADITIONAL ACCOMPANIMENTS

BLINIS ARTIGIANALI, CAVIALE CALVISIUS *TRADITION* E PANNA ACIDA

HOMEMADE BLINIS, CALVISIUS *TRADITION* CAVIAR AND SOUR CREAM

CIALDA CROCCANTE CON TARTARE DI MANZO, SENAPE E MIELE

CRISPY WAFER WITH BEEF TARTARE, MUSTARD AND HONEY

TARTELLETTA CON CAROTA, CAPRINO E LIMONE

CARROT, GOAT'S CHEESE AND LEMON TARTLET

UOVO DI QUAGLIA CON MAIONESE ALLA BARBABIETOLA

QUAIL EGG WITH BEETROOT MAYONNAISE

NIGIRI CROCCANTE CON VENTRESCA DI TONNO LOCALE MARINATA

CRISPY NIGIRI WITH MARINATED LOCAL TUNA BELLY

FOCACCIA ARTIGIANALE, BURRO MONTATO E JAMÓN SERRANO TAGLIATO AL COLTELLO

HOMEMADE FOCACCIA, WHIPPED BUTTER AND HAND-CARVED JAMÓN SERRANO

MAZZANCOLLA LOCALE IN TEMPURA CON MAIONESE AL SAOR

LOCAL PRAWN TEMPURA WITH VENETIAN-STYLE SAOR MAYONNAISE

PAIRING *GASTON BURTIN BRUT*
GASTON BURTIN ROSÉ

L'aperitivo verrà servito nel nostro Bonfadini Caffé
The aperitif will be served in our Bonfadini Caffé

CAPASANTA, CAVIALE OSCIETRA, PESTO DI PISTACCHIO E CITRONETTE ALL'ALGA KOMBU

SCALLOP, OSCIETRA CAVIAR, PISTACHIO PESTO AND KOMBU SEAWEED CITRONETTE

PAIRING *MAGNUM BLANC DE BLANCS*

RISO CARNAROLI LOCALE INVECCHIATO, SEDANO RAPA, YUZU E TARTUFO BIANCO

AGED LOCAL CARNAROLI RICE, CELERIAC, YUZU AND WHITE TRUFFLE

PAIRING *TIMORASSO MONTINO 2021*

ASTICE BLU ALLA BRACE, ZUCCA CHIOGGIOTTA E TAGETE

CHARGRILLED EUROPEAN BLUE LOBSTER, CHIOGGIA PUMPKIN AND MARIGOLD

PAIRING *MEURSAULT BOURGOGNE CÔTE D'OR 2021*

FILETTO DI VITELLO IN DOPPIA COTTURA, FOIE GRAS, BIETE ALLA BRACE E SALSA PÉRIGORD

DOUBLE-COOKED VEAL FILLET, FOIE GRAS, CHARGRILLED SWISS CHARD AND PÉRIGORD SAUCE

PAIRING *BAROLO CAPALOT RISERVA 2019, LA MORRA*

SORBETTO ALLA PERA CON SCIROPPO AL TÈ EARL GREY

PEAR SORBET WITH EARL GREY TEA SYRUP

MOUSSE AL PANETTONE TRADIZIONALE, CIOCCOLATO BIANCO, ZENZERO E CARAMELLO MOU

TRADITIONAL PANETTONE MOUSSE, WHITE CHOCOLATE, GINGER AND TOFFEE CARAMEL

PAIRING *BATASIOLO MOSCATO 2025*

PICCOLA PASTICCERIA

PETITS FOURS

La serata sarà accompagnata dalla musica dal vivo di Francesco Socal e Daniele Vianello, con un raffinato repertorio swing e jazz.
The evening will be accompanied by live music from Francesco Socal and Daniele Vianello, featuring an elegant repertoire of swing and jazz.

GRAND WELCOME APERITIF TASTING MENU