



Cena di fine anno

New Year's eve dinner

31 / 12 / 2018

Capesate, millepunti vegetali e maionese leggera
Scallops, "Arlecchino's touch" vegetables and light mayonnaise

Broccoli, mandorle e capperi | *Broccoli, almonds and capers*

Cavolfiori e caviale | *Cauliflower and caviar*

Patate e tartufo | *Potatoes and truffles*

Fritto di molluschi | *Fried of molluscs*

Zuppa di astice, tartufo nero di Norcia e pasta reale
Lobster soup, Norcia black truffle and "Pasta Reale"

Tacchino allo Champagne, melograno, fregola, uvetta e pinoli, piccoli spinaci
*Champagne flavoured turkey, pomegranate, fregola, raisins and nuts,
served with baby spinach*

Dopo la mezzanotte After midnight

Zamponi con lenticchie di Castelluccio | *Zamponi and Castelluccio lentils*

Ciocolatini e petit fours | *Chocolates and "petit fours"*

Souffle glacè di panettone | *Panettone soufflè glacè*

Acqua, caffè, due calici di Champagne
Water, coffee, two Champagne flutes

130,00 €

C o n t e
R o s s i n i
m o d e r n a
t r a t t o r i a
i t a l i a n a

Melia
Campione