

Ristorante Da Candida antica trattoria dal 1886

Cenone di San Silvestro 2019

Champagne Taittinger - Brut Réserve

Crackers di legumi - Ostriche di Bretagna

Avocado e caviale - Riso e midollo allo zafferano

*Terrina di foie gras d'anatra "mulard" al fior di sale di Bretagna,
barbabietola e ibiscus*

*Sciabu Sciabu di gambero Rosso di Mazara "Riserva Paolo Giacalone"
acqua di mare, sesamo e funghi*

*Gnocchi di patate e zucca cotta al camino, anatra al rosmarino e
scaloppa di foie gras*

Baccalà in tempura al grano saraceno, senape e verza

Manzo alla brace, carote all'arancia e salsa all'uovo e dragoncello

Vacherin Mont-d'Or

Semifreddo ai cachi, cioccolato fondente, mandorla e cannella

190CHF a persona

A Mezzanotte - Champagne brut Henri Abelé

Lenticchie beluga e cotechino di capesante

Panettone tradizionale, caffè e friandises

25CHF a persona

Ristorante Da Candida antica trattoria dal 1886

Cenone di San Silvestro 2019

Champagne Taittinger - Brut Réserve

Legume Crackers – Bretagne Oysters

Avocado and caviar – Rice and bone marrow with saffron

“Mulard” duck foie gras terrine au fleur de sel, beetroot and hibiscus

*Mazara red Shrimp “Paolo Giacalone reserve” shabu shabu, sea water,
sesame and mushroom*

*Fireplace cooked potato and pumpkin gnocchi, duck with rosemary and
foie gras escalope*

Codfish in wheat grain tempura, mustard and savoy cabbage

Barbeque beef, carrot with orange, and eggs and tarragon sauce

Vacherin ont-d’Or

Persimmon semifreddo, dark chocolate, almond and cinnamon

190CHF per person

At midnight - Champagne brut Henri Abelé

Beluga lentils and scallop cotechino

Traditional panettone, coffee and petit four

25CHF per person