



Cena di Fine Anno

Benvenuto dello Chef Gabriele

Chef Gabriele's welcome

Crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo, pecorino romano e finocchietto selvatico
(2,4,7)

Raw Mazara del Vallo prawns, roman pecorino cheese, wild fennel

Uovo Pochè, fonduta di Raschera e Tartufo Bianco d'Alba
(3,7)

Poached egg, Raschera cheese fondue and Alba White Truffle

Tortello ripieno di cotechino Emporium, Albarossa e Parmigiano 40mesi
(1,3,7,12)

Our Emporium Cotechino sausage Tortello pasta, Albarossa wine reduction, 40 months aged Parmesan

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, salsa barbabietola e invidia belga brasata
(5,12)

Duck breast, beetroot souce, braised belgian endive

Arancio , pepe verde , cioccolato (85%)
(3,7,8)

Orange, green peppercorn, 85% dark chocolate

99€ a persona / 99€ per person

(coperto , bevande , caffè,vino, extra Tartufo,escluso)

(cover charge, drinks, coffee, wine, extra truffles, not included)

