



## Menu 31 dicembre 2010

### Aperitivo:

Franciacorta Quadra con I 6 Sapori  
(salato, dolce, acido, piccante, amaro e umami)

### Cena:

Essenza di pesce, pane di Lariano, avocado, peperoncino

Gamberi rossi di Sicilia, sedano, noodles di soba, bottarga e melone gialletto

Bottoncini di pinoli in consommé di erbe

Ravioli di Parmigiano 60 mesi, burro della Normandia e asparagi

Rossini di mare: cappesante, funghi, tartufo bianco e foie gras

Semifreddo al torrone ricoperto di cioccolato, gelato al panettone

Petits fours

Brindisi di mezzanotte con Champagne Turgy

170 euro a persona

### Aperitif:

Spumante Franciacorta Quadra accompanied by the 6 flavors  
(salty, sweet, sour, savory, bitter and umami)

### Dinner:

Fish essence, avocado, croutons Lariano bread, hot pepper cloud

Red shrimp from Sicily, winter melon, soba noodles, celery and dried roe

Pine nuts tiny pasta buttons in pesto consommé

60 months aged parmesan fondue stuffed ravioli, butter from Normandy, asparagus

Rossini of the sea: scallops, foie and truffle

Torrone stuffed semifreddo, panettone ice cream

Petits fours

Midnight brindisi with Champagne Turgy

170 euros per person