



*Menu di Capodanno*



# CENA DI SAN SILVESTRO

*Diner du 31 décembre 2021*

AL BARETTO

Amuse bouches



Grossi scamponi planchati, battuto di tartuffo nero di Norcia

*Langoustine géante à la plancha, mijoté de truffe noire de Norcia*  
*Giant langoustine à la plancha, simmered black truffle from Norcia*



Guazza porcini con capasanta e tartufo bianco d'Alba  
*Infusion de cèpes et ses Saint Jacques, râpé de truffe blanche d'Alba*  
*Porcini infusion with scallops and white Alba truffle*



Raviolaccio di carciofi, ragù di sogliola allo zafferano  
*Raviole d'artichauts, ragout de sole au safran*  
*Artichoke raviolaccio, sole sauce with saffron*



Cappone farcito di castagne e tartufo nero di Norcia, purea di sedano rapa  
*Chapon farci à la châtaignes et truffe noire de Norcia, purée de cèleri rave*  
*Capon stuffed with chestnuts and black truffle from Norcia, celery root purée*



Granita al mandarino di Sicilia  
*Granité aux mandarines de Sicile*  
*Sicilian mandarin granita*



Tartufo al cioccolato Amedei di Toscana  
*Truffe au chocolat Amedei de Toscane*  
*Amedei di Toscana chocolate truffle*



*210€ par personne Hors boissons*

*Prix net TTC – Service compris*