

**MENU DI CAPODANNO**  
**NEW YEAR MENU**

Tartara di tonno, crostini di granchio, zuppa di pomodoro e basilico  
*Tuna tartare, crab crostini , tomato and basil soup*

~

Insalata di funghi, cappuccino di porcini  
*Wild mushroom salad , ceps cappucino (veg)*

~

Tonnarelli al baccala e pistacchi di Bronte  
*Tonnarelli pasta with salted cod and Bronte pistachios*

*Or*

Ravioli di zucca, burro e salvia, mandorle tostate e provola affumicata (veg)  
*Pumpkin ravioli with butter and sage, toasted almonds and smoked cheese*

~

Vitello brasato al Barolo con tortelli fritti ripieni al tartufo e cipolle arrosto  
*Braised veal with Barolo wine, fried tortelli, truffle and roasted onion*

*Or*

Risotto al tartufo con porri e uova in camicia (veg)  
*Truffle risotto, leeks and poached egg*

~

Gelatina di arance rosse  
*Red orange jelly*

~

Semifreddo di cioccolato e nocciole con salsa al caffè  
*Chocolate and hazelnut parfait*

Caffè e dolcetti  
*Coffee and petit four*

Cotechino e lenticchie a mezzanotte  
*Lentils and pork cotechino at midnight*

**£80.00 for 7 courses from 8.30 pm**  
**£40.00 for 3 course from 5.30pm, the table will need to be vacated by 8.00pm**  
**Dinner & Dance until 1.00am**