

Menù Capodanno

31 Dicembre 2022

Entrée di Benvenuto

Ostrica su Formaggio Caprino e Caviale di Champagne

Flûte di Champagne

Antipasto

Capasanta al Burro chiarificato, Topinambur e Caviale Calvisius

Primi

Vellutata di Fagioli Cannellini, con Astice scottato e Guancialetto croccante

Il Brodo di Cappone e il Suo Raviolo Tartufo Bianco e Erba Cipollina

Secondo

Rombo Chiodato su Lattuga di mare liquida con patata alla Vaniglia ed emulsione di Ricci di Mare

Filetto di Manzo razza Modicana, cotto a bassa temperatura con Roché di Fois Grass alla Mandorla e riduzione alla Malvasia

Pre-Dessert

Crema di Latte e Gel di Frutti di Bosco

Dessert

Lingotto al Pistacchio, Cioccolato Modicano, Nocciola dell'Etna e Glassa al Rum e Foglia d'Oro

Lenticchie e Cotechino

Panettone Metropole

New Year's Eve Menu

December 31st, 2022

Entrée

Oyster on Goat's Cheese and Champagne Caviar

Champagne

Starters

Scallop in Clarified Butter, Jerusalem Artichoke and Calvisius Caviar

First Courses

Cannellini Bean Velouté, with Seared Lobster and Crispy Pork Cheek

Capon Stock and Raviolo of White Truffle and Chives

Second Courses

Turbot on a liquid Sea Lettuce with Vanilla Potato and Sea Urchin Emulsion

Fillet of Modicano Beef, cooked at low temperature with Almond Fois Grass Roché and Malvasia reduction

Pre Dessert

Cream of Milk and Wild Berries Gel

Dessert

Pistachio "Lingotto", Modicano Chocolate, Etna Hazelnut and Rum and Gold Leaf Glaze

Lentils and Cotechino (Boiled salami)

Metropole's Panettone