

# PARANGA

## *Cenone di Capodanno*

### Lo Stuzzichino - Amuse Bouche

Ostrica Gillardeau con Gel di Champagne e Limetta, Caviale di Melagrana  
Fresh Gillardeau with a Champagne and lime gel, pomegranate caviar

### Antipasto – Appetiser

#### Mazzancolla in Tempura e Capasante Arrosto

Scarlet prawn in tempura and griddle roasted scallops, aubergine puree, quinoa crisp, olive powder, beetroot gel

### Primo - Starter

#### Risotto Acquerello Stagionato Dodici Mesi alla Trifola

12 month aged Acquerello rice, extra virgin olive oil, Parmesan cheese, 3 grammes fresh white truffles

### Intermezzo - Intermediate

#### Cotechino con Lenticchie in Umido

Lentil ragout with Cotechino sausage

*(A symbolic, Italian traditional dish "which promises wealth and banishes bad luck for the year ahead")*

### Secondo - Main course

#### Filetto di Scottona alla Piastra, Biancostato Brasato, Crocchetta di Vitella e Mascarpone

Pan seared Heifer beef fillet, slow cooked short rib of beef, veal and mascarpone cheese croquette, thyme potato cake, grilled king oyster mushroom, carrot puree and Port wine jus

### O - Or

#### Ombrina in Padella, Mezzo Astice al Vapore Aromatizzato al Basilico, Tentacolo di Polpo alla Piastra, Ratatouille di Verdure, Purea di Piselli, Patata Fondente, Gel d' Agrumi

Pan seared black meager, poached lobster infused in basil, grilled octopus tentacles, pea puree, vegetable ratatouille, potato fondant and citrus gel

### Dolce - Dessert

#### Variazioni di Cioccolato dai Cinque Continenti, Frutti di Bosco e Salsa di Ribes Nero

Textures of chocolate from various continents, selected berries, blackcurrant sauce

### Caffé e Piccola Pasticceria

Coffee and Petit Fours

### Champagne e Uva a Mezzanotte

Champagne and grapes at midnight

**€95.00 per person (incl. VAT)**