



Da LORENZO

AL GIARDINO SEGRETO

by *Pink Arrow*

New Year's Eve Gala

Menù degustazione | Tasting Menu



Benvenuto dello Chef | Chef's Welcome

Chips di Tapioca, Baccalà Mantecato, Gel Di Limone
Tapioca Chips, Creamed Cod, Lemon Jelly

Cestino Salato, Tapenade di Olive e Pomodoro Secco
Savoury Vol-Au-Vent, Olive Tapenade and Dried Tomato

Tacos di Mais, Tartaredi Manzo Marinata al Miso e Caffè, Maionese al Wasabi
Corn Tacos, Beef Tartare Marinated in Miso and Coffee with Wasabi Mayonnaise



Antipasto | Starter

Ricciola, Rape, Succo di Finocchio Speziato
Amberjack, Turnips, Spiced Fennel Juice

Primo | First Course

Bottoni di Pasta Fresca Ripieni di Stracotto di Manzo, Spuma al Grana Padano, Polvere di Alloro
Fresh Stuffed Pasta Filled with Beef Stew, Grana Padano Mousse, Bay Leaf Powder

Secondo | Main Course

Lombo di Capriolo, Fungo Cardoncello alla Brace, Aglio Orsino, Frutti Rossi, Salsa Foie Gras e Tartufo
Venison Loin, Grilled King Oyster Mushrooms, Wild Garlic, Red Berries, Foie Gras Sauce with Truffle



Dessert

Biancomangiare, Caramello al Kumquat, Crumble di Nocciola,
Aceto Balsamico di Modena Bonini Invecchiato 25 Anni
Blanc-Manger, Kumquat Caramel, Hazelnut Crumble, 25-Year Aged Bonini Balsamic Vinegar

250€

Acqua e caffè inclusi | *Water and coffee included*

Per prenotazioni | *For reservations:*

+39 041 220 8111 – c.bona@nh-hotels.com

