



## NEW YEAR'S EVE 2010

### PESCE

#### ANTIPASTI | APPETIZERS

*Cestino di pasta fillo con insalata di mare con capperi e patate*

*Fillo dough basket with seafood salad, capers and potatoes*

*Rolle' di salmone farcito con spinacine ricotta e caviale*

*Salmon roll stuffed with baby spinach, ricotta cheese and caviar*

#### PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

*Crespellina di granchio e arancio caramellato in salsa mornet*

*Crab crepe with caramelized orange peel in mornet salsa*

*Ravioli di branzino alle code di scampi e zenzero*

*Bronzino ravioli with langostin and ginger*

#### SGROPPINO AL MANDARINO E MANGO

#### SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

*Trancetto di pescatrice alla vaniglia, mentuccia e liquerizia*

*Monkfish with vanilla, mint and liquorice*

*Fritto misto di paranza e verdure con polenta tartufata*

*Mixed fried seafood with vegetables, and polenta with truffle*

#### CONTORNI | SECOND COURSES

*Patate ripiene*

*Stuffed potatoes*

*Insalata mista carote e zucchine sote'*

*Mixed greens with sauteed zucchini and carrots*

#### DOLCI | DESSERTS

*Panettone e pandoro farcito con salsa alla vaniglia*

*Panettone and pandoro cake with a vanilla sauce*

*Millefoglie alla crema al cioccolato*

*Puff pastry creation with cream and chocolate*





Price (includes a bottle sparkling wine), lenticchie e  
cotechino e dj set dopo la mezzanotte  
For infomation and reservation call at 212-213-9176

## NEW YEAR'S EVE 2010

### CARNE

#### ANTIPASTI | APPETIZERS

*Tortino di melanzana con ricotta e prosciutto*  
*Eggplant pie with ham and ricotta cheese*  
*Tartare di manzo con tartufo e pate di olive*  
*Beef tartar with truffle and olive pate*

#### PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

*Risotto di quaglie, zucca e amarone*  
*Risotto with quail, pumpkin and amarone wine*  
*Paccheri dorati con punte d'asparagi verdi e culatello*  
*Paccheri pasta with asparagus and culatello*

#### SGROPPINO AL MANDARINO E MANGO

#### SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

*Filetto di manzo ai porcini e senape*  
*Beef steak with porcini mushrooms and mustard sauce*  
*Rotolo di vitello farcito*  
*Stuffed veal roll*

#### CONTORNI | SECOND COURSES

*Patate ripiene*  
*Stuffed potatoes*  
*Insalata mista carote e zucchine sote'*  
*Mixed greens with sauteed zucchini and carrots*

#### DOLCI | DESSERTS

*Panettone e pandoro con salsa alla vaniglia*  
*Panettone and pandoro cake with vanilla sauce*  
*Millefoglie alla crema al cioccolato*  
*Puff pastry creation with cream and chocolate*

Price (includes a bottle sparkling wine), lenticchie e  
cotechino e dj set dopo la mezzanotte  
For infomation and reservation call at 212-213-9176

