

31.12.24

MILLE
SABORDS

Happy 2025
New Year





~ AMUSE BOUCHE ~

Carpaccio de Saint-Jacques & Caviar Kasparian Imperial

Scallop carpaccio & Kasparian Imperial caviar

~ ANTIPASTO ~

*Médailon de Foie Gras Infusé aux Truffes,
chutney de cerises Amarena & Toasts de pain aux figues
et noisettes du Piémont*

Medallion of truffle-infused foie gras, Amarena cherry chutney,
and fig and Piedmont hazelnut toast

~ PRIMO PIATTO ~

*Ravioli d'Homard Bleu, tomates Datterino
& œufs de Saumon Sauvage*

Blue lobster ravioli, Datterino tomatoes, and wild salmon roe

~ SECONDO PIATTO ~

*Filet de Veau Chianina aux Truffes Blanches d'Alba,
baby légumes & purée à la Truffe*

Veal filet with Alba white truffles, baby vegetables, and truffle purée

~ DOLCE ~

*Semifreddo au Torrone,
amandes de Sicile et chocolat coulant*

Torrone semifreddo with Sicilian almonds and molten chocolate

~ 490 EUROS ~

Prix par Personne, hors Boissons

Price per person, excluding drinks

