

HASSLER

imag

C I R C U S



C I R C U S

NEW YEAR'S EVE

31.12.2023



HOTEL HASSLER

NEW YEAR'S EVE

DECEMBER 31ST 2023

BEETROOT, SOUR CREAM AND CAVIAR

FRESH GREEN PEPPERCORN SCAMPI

RAW BEEF FASSONA, HAZELNUTS AND WHITE TRUFFLE

SPAGHETTI, SMOKED SEA URCHINS AND PECORINO CHEESE

PLIN RAVIOLI AND WHITE TRUFFLE

LAMB, HONEY, POTATOES AND ROSEMARY BERNESE SAUCE AND WHITE TRUFFLE

LENTILS, PORK "COTECHINO" AND CHOCOLATE

CITRUS, SAFFRON AND POLLEN

€ 1400

(PER PERSON, BEVERAGE NOT INCLUDED)

THE TASTING MENU IS MEANT FOR ALL THE TABLE'S GUESTS

Dom Pérignon

EXECUTIVE CHEF ANDREA ANTONINI



HOTEL HASSLER

NOTTE DI CAPODANNO

31 DICEMBRE 2023

BARBABIETOLA, PANNA ACIDA E CAVIALE

SCAMPO AL PEPE VERDE

BATTUTA DI FASSONA, NOCCIOLE E TARTUFO BIANCO

SPAGHETTO AI RICCI DI MARE AFFUMICATI E PECORINO

PLIN AL TARTUFO BIANCO

AGNELLO, MIELE E PATATE, SALSA BERNESE E TARTUFO BIANCO

LENTICCHIE, COTECHINO E CIOCCOLATO

AGRUMI, ZAFFERANO E POLLINE

€ 1400

(A PERSONA, BEVANDE ESCLUSE)

IL MENU È PENSATO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

Dom Pérignon

EXECUTIVE CHEF ANDREA ANTONINI



HASSLER

STAIRWAY TO HEAVEN

EXECUTIVE CHEF ANDREA ANTONINI