



imāgo



C E N O N E D I C A P O D A N N O
N E W Y E A R ' S E V E D I N N E R
2 0 2 1 - 2 0 2 2

CALICE DI LOUIS ROEDERER CRISTAL ALL'ARRIVO
GLASS OF LOUIS ROEDERER CRISTAL ON ARRIVAL

SNACK DI BENVENUTO
WELCOME SNACK

CRUDO MISTO DI MARE E CAVIALE
RAW SEAFOOD PLATTER AND CAVIAR

CARNE CRUDA ALLA PIZZAIOLA, NOCCIOLE, CAPPERI, SALSA BERNESE E TARTUFO BIANCO D'ALBA
RAW BEEF "PIZZAIOLA", HAZELNUTS, CAPERS, BERNESE SAUCE AND ALBA WHITE TRUFFLE

AGNOLOTTI DEL PLIN AI TRE ARROSTI... DI PESCE
ROASTED TRIPLE FISH "PLIN" RAVIOLI

RISO ACIDO, NOCCIOLE, FUNGHI E TARTUFO BIANCO D'ALBA
SOUR RISOTTO, HAZELNUTS, MUSHROOM AND ALBA WHITE TRUFFLE

ARAGOSTA ALLA CATALANA
CATALANA STYLE LOBSTER

LENTICCHIE, COTECHINO, MIELE DI CASTAGNO E TARTUFO BIANCO
LENTILS, PORK COTECHINO, CHESTNUT HONEY AND ALBA WHITE TRUFFLE

MILLEFOGLIE, VANIGLIA, MELOGRANO E NOCCIOLE SALATE
MILLEFEUILLE, VANILLA, POMEGRANATE AND SALTED HAZELNUTS

Euro 980

Prezzo per persona, Iva inclusa, bevande escluse
Price per person, Vat included, beverages excluded

Andrea Antonini
Executive Chef

