MENÚ DI CAPODANNO

UN CAPODANNO DA CELEBRARE CON GUSTO E MOMENTI INDIMENTICABILI.

SALMONE NORVEGESE FLAMBÉ

BRODO DI CIPOLLA BIANCA · RAVANELLO NERO
CAVIALE DI SALMONE · CRÈME FRAÎCHE · ERBA CIPOLLINA

ESSENZA DI OXTAIL

PURA · INTENSA

RISOTTO CARNAROLI

GAMBERO CRUDO · POMODORO
VANIGLIA · LIMONE SALATO

PETTO DI FARAONA AL TARTUFO

SPUMA AL MADEIRA · TARTUFO · SEDANO

ENTRECÔTE & SHORT RIB DI MANZO

PAK CHOI · RADICE DI PREZZEMOLO · NOCE DI MACADAMIA
SALSA OLANDESE AL MISO AFFUMICATO

FUNGHETTO PORTAFORTUNA

LAMPONE · ROSA · BERGAMOTTO
CIOCCOLATO BIANCO

Terz
RESTAURANT

PROGRAMMA DI CAPODANNO

Terz
RESTAURANT

APERITIVO NELLA LOUNGE

CON FINGERFOOD

dalle 17.30

PARTENZA MENÙ

18.30

FIACCOLATA

GUARDIAMO INSIEME
I FUOCHI D'ARTIFICIO
PARTENZA dal Hotel: 23.30

OPEN BAR
FINO LE ORE 03.00

PREZZO A PERSONA
(senza bevande)

125€

PREZZO CON ABBINAMENTO VINI
(4 calici)

156€

Menù bambini à la carte – Piatti vegetariani su richiesta.