LEONÌ

EXECUTIVE CHEF

Edu Oricchio

CHEF

NEW YEAR'S EVE

DICEMBER 31, 2025

Ostriche au gratin e canapè
Oesters au gratin en canapés

✦

Insalata Waldorf, mele, sedano, noci, uva e salsa allo yogurt.
Waldorfsalade, appels, selderij, walnoten, druiven en yoghurtsaus.

Tempura di fiori di zucca farcita con crema ai gamberetti.
Tempura van courgettebloem gevuld met creme van garnalen.

Carpaccio di petto d'anatra con emulsione all'arancia
e tuile di Parmigiano.
**Carpaccio van eendenborst met sinaasappelemulsie
en Parmezaanse tuile.**

✦

Ravioli ripieni di burrata e limone, con burro alla salvia e noci.
Ravioli gevuld met burrata en citroen, met salieboter en walnoten.

Spaghetti al peperoncino con gamberi reali, saltati
con aglio e flambati al liquore.
Pittige spaghetti met knoflook en grote garnalen, geflambeerd met likeur.

Caramelle di ossobuco con crema al jus di vitello e tartufo.
Caramelle gevuld met ossobuco, met kalfsjuscrème en truffel.

✦

Sorbetto al limone con vodka e menta
Citroensorbet met vodka en munt

✦

Cotoletta di stracotto di melanzane alla parmigiana con salsa rustica
di pomodorini arrosto e basilico.
**Krokante aubergine alla parmigiana met rustieke saus van geroosterde
tomaatjes en basilicum.**

Salmone Wellington con crema di spinaci
Zalm Wellington met spinazieroom

Spalla d'agnello con purea di patate e topinambur.
Gestoofde lamschouder met romige puree van aardappelen en aardperen.

✦

Tiramisù al panettone
Tiramisu met panettone