



*monna*

## Restaurant

*Semplicità, tradizione, qualità, fantasia*

### *Cenone di Capodanno - New Year's Eve dinner*

Ostrica, mela verde e zenzero & shottino di Gin "Nautilus"  
*Oyster, green apple, ginger & "Nautilus" Gin*

#### **Menù**

Crudo di scampi, cazette di nocciole e cioccolato bianco  
*Raw scampi, hazelnut cazette and white chocolate*

Capesante quasi bruciate, carciofi, mandorla e gel di lamponi  
*Almost burnt scallops, artichokes, almond and raspberry gel*

Bottoni d'Astice, spuma di patate, caviale e vaniglia  
*Lobster "ravioli", potatoes foam, caviar and vanilla*

Piccione, radicchio, uva e Sapa (mosto)  
*Pigeon, red radish, grape and Sapa*

**Piatto della tradizione / Traditional Dish**  
Cotechino di Norcia e lenticchie di Castelluccio  
*Norcia's pork sausage & lentils from Castelluccio*

Bavarese allo champagne, gazpacho di lamponi e stevia  
*Bavarian champagne cream, raspberries gazpacho and "stevia" herb*

Brindisi di Capodanno con champagne Gallinard cuvee de reserve  
*New year's toast with champagne Gallinard cuvee de reserve*

Caffè e piccola pasticceria / *Coffee & Petit four*  
Acqua minerale / *Mineral water*

€ 160,00 a persona / *per person*

Vini e Distillati dalla nostra Carta  
*Wines and Spirits from our List*

