

Reception

Italianate selections of Antipasti

Prosecco

Dinner

Tasmanian carpaccio di salmone, tonno ahi, Angus e filetto di manzo con caviale Keta blinis

Carpaccio de saumon de Tasmanie, le thon ahi et filet de boeuf Angus avec keta caviar blinis

Carpaccio of Tasmanian salmon, ahi tuna and Angus beef tenderloin with keta caviar blinis

Duo peperone cappuccino con olio di tartufo bianco di schiuma di latte e gorgonzola granchio blu ravioli

Duo poivron cappuccino avec l'huile de truffe blanche de mousse de lait et de crabe bleu gorgonzola ravioli

Duo Bell Pepper cappuccino with white truffle oil milk foam and blue crab gorgonzola ravioli

Bresse piccione arrosto al seno su porcini risotto con zafferano Piemonte nocciola e caffè espuma

Pigeon de Bresse rôti sur la poitrine porcini risotto au safran avec des noisettes du Piémont et espuma de café

Roasted Bresse pigeon breast on porcini saffron risotto with Piedmont hazelnut and coffee espuma

Limoncello e sorbetto al lampone con riduzione balsamico di Modena

Limoncello et sorbet aux framboises avec réduction balsamique de Modène

Limoncello and raspberry sherbet with Modena balsamic reduction

Pancetta avvolgere i filetti di vitello con foie gras d'oca, castagne Dauphine di patate e fiori di zucca

Pancetta envelopper le filet de veau avec foie gras d'oie, de châtaigniers et de pommes de terre dauphine de fleurs de courgettes

Pancetta wrap veal tenderloin with goose foie gras, chestnut dauphine potato and zucchini flower

Trilogia di bacche con Hot Valhrona cioccolato fondente e crocant natale stollen gelato

Trilogie de fruits rouges avec le Hot Valhrona chocolat fondant et crocant Noël stollen crème glacée

**Trilogy of berries with hot Valhrona chocolate fondant and crocant christmas stollen ice cream
Soave**

Blended illy coffee or selection of teas

Mignardises and biscotti