



PANEVÖ

X New year's eve
Dinner Party

Benvenuto dello chef
Ostrica con aria di Champagne e caviale
Ceviche di ricciola



Raviolo ripieno di crostacei, carpaccio di capesanta, la sua
salsa e chips di cavolo nero



Calamaro ripieno alla mediterranea



Sorbetto al mandarino



Frangipane alle mandorle, gelée al cachi morbido,
ganache montata di cachi e vaniglia e spuma allo zabaione

Panettone e Pandoro
con crema tradizionale al mascarpone e vaniglia



Allo scoccare della mezzanotte
ZAMPONE E LENTICCHIE

Acqua, caffè, e un calice di Franciacorta di benvenuto

€ 190.00 a persona



PANEVÖ

*New year's eve
Dinner Party*

Chef's welcome entrée
Oyster with Champagne foam and caviar
Amberjack Ceviche

o

Shellfish-filled raviolo, scallop carpaccio, its sauce
and black kale chips

x

Mediterranean-style stuffed squid

o

Tangerine sorbet

x

Almond frangipane, soft persimmon gelée, whipped persimmon
and vanilla ganache, and zabaione foam

Panettone e Pandoro
with traditional mascarpone and vanilla cream

o

At the stroke of midnight
HAM HOCK WITH LENTILS

Water, coffee, and a welcome glass of Franciacorta

€ 190.00 per person