

*Ristorante Olivo d'Oro*

**Menù San Silvestro**

**Entrée**

*Capasanta scottata su tre consistenze di bietola e bacon cremoso*  
*Seared Scallop on Three Textures of Chard and Creamy Bacon*

**Antipasti**

*Il nostro crudo di pesce in due varianti*  
*Our Raw Fish in Two Variants*

*Tartare di Fassona, tartufo bianco toscano e salsa d'uovo*  
*Tartare di Fassona, White Tuscan Truffle and Egg Sauce*

**Primi piatti**

*Risotto all'astice e datterini su battuta di scampi al lime*  
*Risotto with Lobster and Cherry Tomatoes on Scampi Flavored with Lime*

**Secondi Piatti**

*Pesce sciabola al forno con panure di pistacchi di Bronte, salsa mediterranea rossa e chips di patate viola*  
*Baked Saber Fish with a Panure of Bronte Pistachios, Red Mediterranean Sauce and Purple Potatoes Chips*

*Nodino di vitello al forno con patate arrosto agli aromi*  
*Baked Veal Nodino with Flavored Roasted Potatoes*

**Piatto di Buon Augurio**

*Cotechino artigianale e lenticchie di Castelluccio di Norcia*  
*Homemade Cotechino and Auspicious Lentils of Castelluccio di Norcia*

**Dessert**

*Brownies al profumo di peperoncino e panna acida*  
*Brownies with Chili Pepper and Sour Cream*

*Inclusi acqua, caffè e Champagne per il brindisi di mezzanotte*  
*Including water, coffee, Champagne for the Midnight toast*

