

NEW YEAR'S EVE 2025

VEGETARIAN MENU

\$225 PER PERSON
\$115 WINE PAIRING

EXCLUDES TAX AND 23% SERVICE CHARGE

UNO

CHARDONNAY / PINOT NERO / PINOT BIANCO / ERBAMAT **BARONE PIZZINI** ANIMANTE FRANCIACORTA DOCG NV
WILD MUSHROOM TARTARE HERB GOUGERE, CRISPY SHALLOT
VEGAN CAVIAR CELERY ROOT MOUSSE, VEGAN LAVASH

DUE

CARRICANTE / CATARRATTO **PALMENTO COSTANZO** BIANCO DI SEI ETNA BIANCO DOC 2021
SALT ROASTED KOHLRABI SMOKED CARROT ACQUA PAZZA, VERJUS ZABAGLIONE

TRE

GEWÜRZTRAMINER **CANTINA TRAMIN** NUSSBAUMER ALTO ADIGE DOC 2023
SFORMATO DI GORGONZOLA ROASTED BEET, PISTACHIO, AGED BALSAMIC

QUATTRO

VERDICCHIO **PIEVALTA** SAN PAOLO CASTELLO DI JESI VERDICCHIO RISERVA CLASSICO DOC 2020
CAULIFLOWER VELLUTATA LEEK, POTATO, FENNEL, LAVASH

CINQUE

NEBBIOLO **ANTONIOLO** GATTINARA RISERVA DOCG 2019
TAJARIN BLACK TRUFFLE, WILD MUSHROOM, PORCINI CREMA

SEI

SANGIOVESE **GIANNI BRUNELLI** BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2020
SWEET POTATO GRATINATO RICOTTA, BRAISED GREENS, CHARRED ONION SOUBISE

SETTE

BRACHETTO **MALVIRA** BIRBET VINO SPUMANTE DI QUALITA TIPOLOGIA AROMATICO NV
BLACK FOREST CAKE AMARENA CHERRY, CHOCOLATE, ITALIAN BUTTERCREAM
VANILLA SEMIFREDDO WINTER CITRUS, POMEGRANATE, PROSECCO