MORI
Venice Bar

LA NUIT DU 31 DÉCEMBRE 2026

Capodanno

MENU DU RÉVEILLON

STUZZICHINO

Velouté de courge Valentina
Aceto balsamico del fondatore

ANTIPASTO

Œuf de pâturage poché
Crème de cèpes et caviar Osciètre Calvisius
ou
Carpaccio de noix de Saint-Jacques
Cardo gobbo et truffe noire Melanosporum

PRIMO PIATTO

Fins tagliolini aux trois œufs
Langouste rose et crème de fenouil
ou
Risotto Vialone Nano au cacio safrané
Poivre long et truffe noire Melanosporum

SECONDO PIATTO

Filet de turbot sauvage juste saisi
Artichaut alla Giudia et truffe noire Melanosporum
ou
Filet de bœuf façon Rossini
Foie gras Ficus de Mortara, polenta blanche truffée et radicchio rose

PRE-DOLCE

Sgroppino vénitien au citron feuille
Battuto au prosecco Nino Franco

DOLCE

Milano / Sanremo
Rond de chou pâtissier, bergamote, pistache et meringue italienne

---

390 €

TTC PAR PERSONNE · SERVICE COMPRIS

Une coupe de Champagne offerte à minuit

Autres boissons en supplément