BELLEDONNE BISTROT

Menù di Capodanno

MENÙ CARNE

Salutiamo insieme l'anno che se ne va
e accogliamo il nuovo con un brindisi speciale

Benvenuto dello chef

Capesante, passata di lenticchie rosse
e frutto della passione 7,14

Antipasto

Tataki di Chianina e salsa Ponzu,
jalapeño ed erba cipollina 1,4,6

Primo

Cappellini allo zafferano,
battuta di osso buco e pecorino 1,3,7,9,12

Intermezzo

Sorbetto al mandarino

Secondo

Filetto di Chianina, scaloppa di foie gras e carciofi 12

Dessert

Tartelletta al cacao, cioccolato fondente,
frutti di bosco e gelato alla vaniglia 1,3,6,7

✦ Brindisi di Mezzanotte ✦ 12

INCLUSO

140 €

Una bottiglia di vino ogni 4 persone inclusa
Il prezzo è da intendere per persona, acqua e coperto inclusi

Buon Anno

BELLEDONNE BISTROT

Menù di Capodanno

MENÙ PESCE

Salutiamo insieme l'anno che se ne va
e accogliamo il nuovo con un brindisi speciale

Benvenuto dello chef

Capesante, passata di lenticchie rosse
e frutto della passione 7,14

Antipasto

Spaghettini di tonno rosso, burrata,
lime e pistacchio di Bronte 4,7,8,15

Primo

Risotto al pomodorino giallo del Piennolo,
tartare di gamberi rossi e fonduta di parmigiano 2,7,9,12,15

Intermezzo

Sorbetto al mandarino

Secondo

Filetto di ricciola cotta lentamente
e carciofi stufati 4

Dessert

Tartelletta al cacao, cioccolato fondente,
frutti di bosco e gelato alla vaniglia 1,3,6,7

✦ Brindisi di Mezzanotte ✦ 12

INCLUSO

---

140 €

Una bottiglia di vino ogni 4 persone inclusa
Il prezzo è da intendere per persona, acqua e coperto inclusi

Buon Anno

BELLEDONNE BISTROT

New Year's Eve Menu

MEAT MENU

Let's bid farewell to the year gone by
and welcome the new one with a special toast

Chef's Welcome

Scallops, red lentil purée
and passion fruit [7,14]

Starter

Chianina beef tataki with Ponzu sauce,
jalapeño and chives [1,4,6]

First Course

Saffron cappellini,
chopped ossobuco and pecorino [1,3,7,9,12]

Intermezzo

Mandarin sorbet

Main Course

Chianina beef fillet, foie gras escalope and artichokes [12]

Dessert

Cocoa tartlet, dark chocolate,
berries and vanilla ice cream [1,3,6,7]

Midnight Toast [12]

INCLUDED

140 €

One bottle of wine every 4 guests included

Price per person, water and cover charge included

Happy New Year

BELLEDONNE BISTROT

New Year's Eve Menu

SEAFOOD MENU

Let's bid farewell to the year gone by
and welcome the new one with a special toast

Chef's Welcome

Scallops, red lentil purée
and passion fruit 7,14

Starter

Bluefin tuna "spaghettini", burrata,
lime and Bronte pistachio 4,7,8,15

First Course

Yellow Piennolo cherry tomato risotto,
red prawn tartare and Parmesan fondue 2,7,9,12,15

Intermezzo

Mandarin sorbet

Main Course

Slow-cooked amberjack fillet
and braised artichokes 4

Dessert

Cocoa tartlet, dark chocolate,
berries and vanilla ice cream 1,3,6,7

✦ Midnight Toast ✦ 12

INCLUDED

---

140 €

One bottle of wine every 4 guests included

Price per person, water and cover charge included

Happy New Year