

Felice
ANNO NUOVO

(.)
ANGELO
ITALIAN RESTAURANT

Pour célébrer la Saint-Sylvestre, notre Chef Luca De Simone vous propose une immersion dans un monde de saveurs, où la finesse des produits rencontre l'élégance de la cuisine italienne contemporaine. Laissez-vous envoûter par des créations uniques, inspirées des traditions et sublimées par une touche de sophistication. En compagnie de vos proches, vivez une soirée qui restera gravée dans vos mémoires.

Per la notte di San Silvestro, il nostro Chef Luca De Simone vi invita a immergervi in un'esperienza gastronomica unica, dove ingredienti pregiati incontrano l'arte della cucina italiana contemporanea. Lasciatevi sedurre da piatti che esaltano le tradizioni, con un tocco di eleganza e lusso. In compagnia dei vostri cari, vi accogliamo per una serata indimenticabile.

To celebrate New Year's Eve, Chef Luca De Simone invites you to indulge in an exquisite culinary journey, where fine ingredients blend with the sophistication of contemporary Italian cuisine. Let yourself be enchanted by creations that honor tradition, enhanced with elegance and luxury. Together with your loved ones, we welcome you to an unforgettable evening.

Fatto con Amore

JOYEUX NOUVEL AN

Amuse Bouche

Huître, caviar et gel au bergamote
Ostrica, caviale e gel al bergamotto

ANTIPASTO

Carpaccio d'esturgeon, caviar, gel aux fruits rouges et huile de basilic
Carpaccio di storione con caviale, gel ai frutti rossi e olio al basilico

PRIMO

BonBon de pate fraiche farci a la viande, champignons et truffe fraiche, jus de viande et espuma de parmesan
Ravioli BonBon ripieni di carne, funghi e tartufo fresco, salsa di carne e spuma di parmigiano

“SGROPPINO“

Sorbets aux agrumes de Sicile au Prosecco
Sorbetti agli agrumi di Sicilia con Prosecco

SECONDO

Grand Ducato – Filet de veau au cœur de pecorino, truffe et champignons, enrobé de jambon de Parme, purée d'aubergines et poivrons rôtis
Grand Ducato – Filetto di vitello con cuore di pecorino, tartufo e funghi, avvolto in prosciutto di Parma, con purè di melanzane e peperoni arrosto

FORMAGGIO

Assortiment de fromages italiens accompagné de marmelade faite maison du buffet
Assortimento di formaggi italiani con marmellata fatta in casa dal buffet

DOLCE

Panettone traditionnel avec ganache au gianduja, crème anglaise et glace au pistache de Bronte faite maison
Panettone tradizionale alla ganache al gianduia, crema pasticcera e gelato al pistacchio di Bronte Fatto in casa

250€



HAPPY NEW YEAR

Amuse Bouche

Oyster, caviar and bergamot gel

APPETIZER

Sturgeon carpaccio with caviar, red fruit gel and basil oil

FIRST COURSE

Plin ravioli stuffed with braised beef, mushrooms and truffle, meat jus and parmesan foam

“SGROPPINO“

Sicilian citrus sorbets with Prosecco

MAIN COURSE

Grand Ducato – Veal fillet with pecorino heart, truffle and mushrooms, wrapped in Parma ham, with eggplant purée and roasted peppers

CHEESE

Selection of Italian cheeses with homemade marmalade from the buffet

DESSERT

Traditional panettone with Gianduja ganache, and Homemade pistachio ice cream

250€

