



La scala New Year's Eve set menu

AMOUSE BOUCHE

Tricolore di: Ricotta alla arancia candida,
tartare di zucchine al timo e granita di pomodoro
"Tricolore": Ricotta cheese and candied orange mousse,
zucchini tartare and Tomato granita

ANTIPASTI

Selezione di crudi de "La scala": tartare di tonno,
carpaccio di salmone e insalatina di gamberi crudi
Selection of "La Scala" fish crudite": tuna tartar,
salmon carpaccio and sweet prawn ceviche

PRIMI PIATTI

Fagottino di spinaci e funghi selvatici gratinato
alla crema di taleggio dolce e tartufo
"Fagottino" filled with spinach and wild mushrooms
in a taleggio cheese and truffle cream

SECONDI PIATTI

Darna di Pesce neve al forno su cremoso di pomodorini,
flan di asparagi e patate
Snow fish fillet on cherry tomatoes tangy cream,
potato and asparagus flan

And

Filettino di agnello in crosta, salsa ai frutti di bosco,
polenta e castagne
New Zealand Lamb loin in pastry crust, wild berry sauce,
fresh polenta and chestnuts

DOLCE

Cremoso al cioccolato con crema di zabaione
Chocolate soufflé cake served with sabayon cream

PLEASE LET OUR STAFF KNOW IF YOU HAVE ANY SPECIAL DIETARY REQUIREMENT
FOOD ALLERGIE | FOOD INTOLERANCE.