

ZAÏA

New Years Eve 2024

Un bicchiere di bollicina

A glass of bubbles

Amuse Bouche

Tartelletta mela fermentata e cipolla rossa

Fermented apple and red onion tartlet

Shakshuka e parmigiano

Shakshuka and Parmigiano

Panna cotta ostrica, moscovado e carpione

Panna cotta, oyster, muscovado, carpione

Antipasti | Starters

Capasanta, nocciola, manzo, cavolo romano e il suo fondo

Scallop, hazelnut, beef, Romanesco broccoli and its stock

Faraona, zucca, quartirolo, amaretti, spuma di Jus

Guinea fowl, pumpkin, quartirolo cheese, amaretti, Jus foam

Primi

Acquerello, sugo d'arrosto, baccalà, gremolada, caviale

Acquerello, roast sauce, baccalà, gremolada, caviar

Tortellini ai 4 brasati, il suo consommè, zafferano

Tortellini with 4 braised meats, its consommé, saffron

Secondi | Mains

Quaglia, radici, fois gras, verza, dukkah

Quail, roots, foie gras, cabbage, dukkah

Triglia, Gratinatura alle erbe, cicerchie agrodolci

Red mullet, Herb gratin, sweet and sour Indian peas

Pre-Dessert

Mela piccante, sorbetto e mandorla

Spicy apple, sorbet, almond

Dessert

Mont blanc al curry

Curry Mont blanc

Panettone, crema mascarpone

Panettone, mascarpone cream

A Mezzanotte | At Midnight

Cotechino e lenticchie

Traditional Cotechino and lentils

180€ a persona (bevande escluse)

180€ pp (ex. beverage)

