MONTE VERDI

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

31 DÉCEMBRE 2026 · MENU À 125 €

UNE ENTRÉE, UN PLAT & UN DESSERT AU CHOIX

Aperitivo

Coupe de champagne ou d'effervescent sans alcool
Mise en bouche du chef

Antipasti

BRESAOLA DE THON ROUGE*
marinée, vinaigrette grenade & agrumes, jeunes pousses

TARTARE DE BŒUF*
artichauts frits & mousse de pecorino

BURRATA · *végétarien*
carpaccio de courge rôtie & noix torréfiées

Piatti

PACCHERI AUX GAMBAS
tomates del Piennolo & bisque

FILET DE BŒUF AU PEPOSO TOSCAN
servi rosé, réduction de vin rouge au poivre, cime di rapa

TORTELLO MAISON AUX CHAMPIGNONS · *végétarien*
fonduta de parmesan & truffe noire râpée

Dolci

PANETTONE
crème mascarpone & vanille

TIRAMISU À LA PISTACHE

CANNOLO SICILIEN
caramel à l'orange

---

* Préparation crue : adaptation possible pour les femmes enceintes.
Allergies ou intolérances : merci de nous prévenir à la réservation.
Selon les arrivages, le menu peut légèrement évoluer.
Prix TTC, service compris · Boissons non comprises · Prépaiement.

MONTE VERDI

NEW YEAR'S EVE DINNER

31 DECEMBER 2026 · MENU €125

ONE STARTER, ONE MAIN & ONE DESSERT OF YOUR CHOICE

Aperitivo

Glass of champagne or alcohol-free sparkling wine
Chef's amuse-bouche

Antipasti

BLUEFIN TUNA BRESAOLA*
marinated, pomegranate & citrus dressing, young leaves

BEEF TARTARE*
fried artichokes & pecorino mousse

BURRATA · *vegetarian*
roasted squash carpaccio & toasted walnuts

Piatti

PACCHERI WITH KING PRAWNS
Piennolo tomatoes & bisque

BEEF FILLET WITH TUSCAN PEPOSO
served pink, peppered red wine reduction, cime di rapa

HOMEMADE MUSHROOM TORTELLO · *vegetarian*
Parmesan fonduta & grated black truffle

Dolci

PANETTONE
mascarpone & vanilla cream

PISTACHIO TIRAMISU

SICILIAN CANNOLO
orange caramel

---

* Raw preparation: can be adapted for pregnant guests.
Allergies or intolerances: please let us know when booking.
Depending on market availability, the menu may vary slightly.
VAT & service included · Drinks not included · Prepayment.

MONTE VERDI

CENONE DI CAPODANNO

31 DICEMBRE 2026 · **MENÙ 125 €**

UN ANTIPASTO, UN PIATTO & UN DOLCE A SCELTA

Aperitivo

Calice di champagne o di spumante analcolico
Benvenuto dello chef

Antipasti

BRESAOLA DI TONNO ROSSO*
marinata, vinaigrette al melograno & agrumi, germogli

TARTARE DI MANZO*
carciofi fritti & spuma di pecorino

BURRATA · *vegetariano*
carpaccio di zucca arrosto & noci tostate

Piatti

PACCHERI AI GAMBERONI
pomodorini del Piennolo & bisque

FILETTO DI MANZO AL PEPOSO TOSCANO
cottura rosa, riduzione di vino rosso al pepe, cime di rapa

TORTELLO AI FUNGHI FATTO IN CASA · *vegetariano*
fonduta di parmigiano & tartufo nero grattugiato

Dolci

PANETTONE
crema al mascarpone & vaniglia

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

CANNOLO SICILIANO
caramello all'arancia

---

* Preparazione cruda: adattabile per le donne in gravidanza.
Allergie o intolleranze: segnalatecele alla prenotazione.
In base alla disponibilità dei prodotti, il menù può variare.
IVA e servizio inclusi · Bevande escluse · Pagamento anticipato.