



OSTERIA DEL CORSO

Menù di San Silvestro

ANTIPASTI/STARTERS

Tris di crudité: ostrica, gambero rosso, sashimi di tonno

Crudité trio: oyster, red prawn and tuna sashimi

Assaggi di wagyu giapponese con verdure alla piastra

Tasting of Japanese Wagyu beef with grilled vegetables

PRIMI PIATTI/FIRST COURSES (A SCELTA/(CHOICE OF ONE))

Risotto venere con bisque di gamberi, stracciatella,

tartare di gambero rosso e pistacchio di Bronte

*Venere black rice risotto with prawn bisque, stracciatella cheese,
red prawn tartare and Bronte pistachios*

Tagliatelle con ragù di anatra del Mugello con mirtilli e finocchietto

Tagliatelle with Mugello duck ragout, blueberries and wild fennel

SECONDO PIATTO/MAIN COURSE

Filetto con foie gras e tartufo con verdure cotte in bassa temperatura

*Beef fillet with foie gras and truffle, served with vegetables
slow-cooked at low temperature*

DOLCI/DESSERTS

Millefoglie con ricotta, pere, cioccolato e caramello salato

Millefeuille with ricotta, pear, chocolate and salted caramel

Acqua, caffè e coperto inclusi.

Water, coffee and cover charge included.

Primo Turno: 18:30 - 21:00, €110 a persona

First Sitting: 6:30 pm - 9:00 pm, €110 per person

Secondo Turno: dalle 21:30 in poi, €150 a persona

Second Sitting: from 9:30 pm onwards, €150 per person

Prenotazione obbligatoria con anticipo 50€ a persona.

Reservation required with a €50 deposit per person.

31/12/2025