

New Years Eve

DEGUSTATION MENU | Tuesday 31 December

2 Seatings | 6pm - \$138pp | 8:30pm - \$128pp

Welcome Drink

Amuse Bouche

~

FEGATO DI RANA PESCATRICE CON RICCI DI MARE E CAVIALE DI YARRA RIVER

Monk Fish Liver on Warm Rye Toast, Uni and Yarra Valley Caviar

~

ZUPPETTA DI GAMBERI ROSSI CON SFINCI DI BACCALA E CAVIALE DI YARRA RIVER

Scarlet Prawns in Bisque with Salted Cod Fritters

~

RISONE ALLO ZAFFERANO, ANACARDI, FUNGHI SELVATICI E TARTUFO BIANCO

Risone with Cashew Nuts, Wild Mushrooms, White Truffle

~

FILETTO DI ROMBO, CIPOLLE ROSSE, LENTICCHIE BELUGA, MIDOLLO

Wild Turbot Fillet with Red Onion, Beluga Lentils, Bone Marrow

~

ZAMPONE E COTECHINO IN SALSIA VERDE E MOSTARDA DI AGRUMI

Traditional Steamed Pork Leg Sausage with Green Sauce
and Citrus Mostarda

~

SORBETTO DI SAMBUCO

Elderberry Sorbet

~

CASSATINE DI RICOTTA E GELATO ALLE MANDORLE

Fresh Ricotta Sicilian Cheese Cake with Candied Fruits
and Almond Ice Cream