GIULIA
KNOKKE

NEW YEAR'S EVE

CENONE DI CAPODANNO

31 December 2026 · 31 dicembre 2026

· BITES ·

Muscovite Potato · Royal Heritage Caviar
Patata alla moscovita · caviale Royal Heritage

Norwegian Langoustine Carpaccio
Carpaccio di scampi norvegesi

Gorgonzola Profiteroles · Fresh Truffle
Bigné al Gorgonzola · tartufo fresco

· STARTER ·

Smoked Eel · Goose Foie Gras · Beetroot
Anguilla affumicata · foie gras d'oca · barbabietola

· FIRST COURSE ·

Open Lasagne of European Lobster · Confit Tomatoes
Lasagna aperta di astice europeo · pomodori confit

Dieppe Scallop · Risotto · Butternut Squash
Cappasanta di Dieppe · risotto · zucca butternut

· MAIN COURSE ·

Japanese A5 Beef Tenderloin · Black Garlic · Aubergine · Pommes Fondant
Filetto di manzo giapponese A5 · aglio nero · melanzana · pommes fondant

· DESSERT ·

Sabayon Royale

€ 290 per person · all-in

Wine pairing is included, together with a wide selection of spirits, water, soft drinks and coffee.
Il wine pairing è incluso, insieme a un'ampia selezione di distillati, acqua, bibite e caffè.
This menu is available exclusively as a full formula. Exceptions may be requested in advance but cannot be guaranteed.
Questo menù è disponibile esclusivamente come formula completa. Eventuali eccezioni possono essere richieste in anticipo, ma non sono garantite.

All beverages are included until the New Year's toast, with a glass of Franciacorta at midnight.
Tutte le bevande sono incluse fino al brindisi di Capodanno, con un calice di Franciacorta a mezzanotte.