FINGER'S

NEW YEAR'S EVE 2024

MENU'

Welcome

EDAMAME E GRISSINI
Edamame al vapore e grissini fatti in casa

EBITEN SBAGLIATO
Gambero in tempura avvolto in salmone, accompagnato da salsa gazpacho

Antipasti

BIS DI ANTIPASTI

KING CRAB SHISO TEN
Catalana di granchio reale dell'Alaska, servita su foglia di basilico

TAKOFUMI IKURA
Polpo affumicato con uova di trota, servito in cestino croccante

TARTARE FINGER'S
Ricciola, capasanta, butterfish e branzino su un letto di riso, con perle di ponzu

Primi

SOBA MATCHA
Spaghetti di grano saraceno al tè matcha in brodo di soia e dashi, con vongole, scaglie di tempura, wakame e togarashi

SOZUI YAKINIKU SHIITAKE
Risotto al miso e zafferano con funghi shiitake e straccetti di manzo, mantecato con salsa yakiniku e fondo bruno

Sushi mix

ABURI TORO
Roll con cetriolo e avocado all'interno, avvolto da ventresca di tonno rosso Balfegó, con masago rice

GIÒ HOTATE
Gunkan di capasanta di Hokkaido

NIGIRI RICCIOLA
Nigiri di ricciola con yuzu e jalapeño

Secondo

MAGURO TATAKI
Tonno rosso Balfegó scottato alla brace, accompagnato da wok di verdure di stagione

Dessert

Panettone e pandoro accompagnati dalla salsa Finger's

A MEZZANOTTE

FUOCHI D'ARTIFICIO E BRINDISI
Flûte per celebrare l'arrivo del nuovo anno

IL TRADIZIONALE
Gyoza di cotechino su crema di lenticchie

Scegli la tua formula preferita

SILVER
Menù cena
150€

SILVER MUSIC
Menù cena
& Afterdinner
2 drink inclusi
180€

GOLD
Menù cena
& Billecart Salmon
Réserve Brut
200€

GOLD MUSIC
Menù cena,
Billecart Salmon
Réserve Brut
& Afterdinner
2 drink inclusi
210€