NEW YEAR EVE

31 DICEMBRE 2026

Cialda di tapioca al nero di seppia con le sue uova,
maionese al passion fruit e germogli di pisello

Risotto alla rapa rossa con tartare di scampi profumata al rafano

Ravioli d'oca "in onto" con fondo all'arancia e zafferano
e germogli di soia

Rotolo di sogliola con purè di patate alla nocciola
e salsa al Serprino

Sorbetto alla zucca con estratto di pera e cialda di Asiago

Filetto di manzo alla Rossini con foie gras, tartufo nero
e radicchio in doppia consistenza

Brownie al cioccolato con crema pasticcera, frutti rossi
e gelato ai frutti rossi

Panettone e pandoro da condividere con crema al mascarpone

TERRA

· RISTORANTE ·

NEW YEAR EVE

31ST DECEMBER 2026

Tapioca crisp with cuttlefish ink and cuttlefish roe,
passion fruit mayonnaise and pea shoots

Beetroot risotto with scampi tartare scented with horseradish

Goose ravioli “in onto” with orange and saffron sauce
and soybean sprouts

Rolled sole with hazelnut mashed potatoes
and Serprino sauce

Pumpkin sorbet with pear extract and Asiago crisp

Beef fillet Rossini with foie gras, black truffle
and radicchio in two textures

Chocolate brownie with custard, red berries
and red berry ice cream

Panettone and pandoro to share with mascarpone cream

TERRA

· RISTORANTE ·

NEW YEAR EVE

31. DEZEMBER 2026

Tapioka-Chip mit Sepiatinte und Sepia-Eiern,
Passionsfrucht-Mayonnaise und Erbsensprossen

Rote-Bete-Risotto mit Scampi-Tatar und Meerrettich

Gänseravioli „in onto“ mit Orangen-Safran-Jus
und Sojasprossen

Seezungenröllchen mit Haselnuss-Kartoffelpüree
und Serprino-Sauce

Kürbissorbet mit Birnenextrakt und Asiago-Chip

Rinderfilet Rossini mit Foie gras, schwarzem Trüffel
und Radicchio in zwei Texturen

Schokoladen-Brownie mit Vanillecreme, roten Beeren
und Beereneis

Panettone und Pandoro zum Teilen mit Mascarponecreme

TERRA
· RISTORANTE ·