

Seating starts
at 8:30 PM,
Dec. 31st

NEW YEAR'S EVE PRIX FIXE

Menu

APERITIVO

Bellini

ANTIPASTO

Crudo di tonno con pere caramellate in salsa di soia
Sliced yellow fin tuna with caramelized pear in a soy sauce



Petto di anatra affumicato con marmellata di indivia in salsa di porto e mirtilli
Smoked duck breast with marmalade endives in a port wine and blueberry sauce

PRIMO

Ravioli di granseola alle piccole verdure e caviale
Jumbo lump crab meat ravioli in a baby vegetable and caviar sauce

or

Fettuccine di castagne con coniglio, funghi e olive nere
Homemade chestnut fettuccine with rabbit, oyster mushrooms and black olives

SECONDI

Filetto di Ippoglosso con cicoria in salsa di tartufo nero
Pan-seared Halibut filet served with baby bok choy in a black truffle sauce



Filetto di manzo con pâté di oca ai funghi porcini
Filet mignon topped with duck liver pâté in a porcini mushroom sauce

DOLCE

Combo di semifreddo alla nocciola e cappuccino con salsa al Grand Marnier
Duo of semifreddo; A hazelnut and a cappuccino semifreddo served with a Grand Marnier sauce

LIVE ENTERTAINMENT

\$180 per person

(Beverages, NYC Sales Tax & 20% Gratuity are not included)

ANTICA BOTTEGA DEL VINO

7 EAST 59TH STREET, NEW YORK 10022 PH. 212.223.3028

info@bottegedelvinonyc.com | www.bottegedelvinonyc.com

PLEASE CALL TO RESERVE YOUR TABLE BY CREDIT CARD