

NEW YEAR'S *Gala Dinner*

31.12.2023 | 20:00

MENÙ

Flûte di Benvenuto
Welcome drink

Tentacoli di polpo su crema di cavolfiore, pomodoro semi secco e terra di olive
Octopus tentacles on cauliflower cream, semi-dried tomato, and olive dried

Risotto alle seppie con bisque di gamberi profumato al lime
Cuttlefish risotto with lime flavored shrimps bisque

Fagotto di crespella farcito ai carciofi spinosi, Casolet e tartufo nero
su coulis pomodoro datterino e basilico
*Bundle of crepes stuffed with artichokes, Casolet cheese and black truffle
on datterino tomato coulis and basil*

Filetto di ombrina al sale profumato al tè verde
su crema di topinambur alla liquirizia e chips di zucca
*Croaker fillet in green tea scented salt
on Jerusalem artichoke and liquorice cream and pumpkin chips*

Ghiacciato al vin cotto di fichi con mousse alla ricotta
e biscotto alle mandorle
Cooked wine of figs parfait with ricotta mousse and almond biscuit

Buffet di mezzanotte con panettone, pandoro, cotechino e lenticchie
Midnight buffet with panettone, pandoro, cotechino and lentils

150 euro

(gratis per bambini fino a 2 anni, 80 euro per bambini dai 3 ai 9 anni)
(free for children up to 2 years, 80 euros for children from 3 to 9 years)
acqua, vino selezione Clesio e caffè inclusi
water, Clesio wine selection and coffee included

