

# CENA - 31 DICEMBRE 2024

## *Dinner - 31st December 2024*

**Le Maschere**  
RESTAURANT

**Benvenuto dello Chef con delicatezze salate e flûte di Champagne**  
***Welcome glass of Champagne with the Chef's selection of savory appetizers***

Straccetti di coniglio all'aceto balsamico su foglia di indivia belga e sesamo bianco  
*Rabbit strips with balsamic vinegar on a bed of Belgian endive and white sesame*

Petto e coscia di quaglia con spinaci croccanti, mandorle e liquirizia  
*Quail breast and leg with crispy spinach, almonds, and licorice*

Casarecce con crema di broccoli, ragù di faraona e polvere di caffè espresso  
*Casarecce pasta with broccoli cream, guinea fowl ragout, and espresso coffee powder*

Risotto con zucca mantovana, ragù d'anatra e gruè di cacao  
*Pumpkin risotto with duck ragout and cocoa nibs*

Filetto di vitello con castagne in consistenza, cime di rapa e croccante di semi misti  
*Veal fillet with chestnuts, turnip greens, and mixed seed crisp*

Cubo all'amaretto con salsa al mandarino  
*Cube macaroon "amaretto" with mandarin sauce*

Sorbetto al pompelmo rosa e Campari  
*Pink grapefruit and Campari sorbet*

Dopo la mezzanotte: zampone e lenticchie della tradizione  
*After midnight: traditional Italian zampone with lentils*

Acqua minerale | *Mineral water*  
Caffè | *Coffee*

**A partire dalle ore 20:00 | starting from 8 pm**

---

**Menu €400,00 per persona (IVA e servizi inclusi)**  
***Menu €400,00 per person (VAT and service included)***

Le Maschere | S. Marco Mercerie 760 | 30124 Venezia  
T +39 041 2410276 | starhotelscollezione.com

  
SPLENDID VENICE

STARHOTELS  
COLLEZIONE