

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

Gambero rosso con essenza di zenzero su tagliatelle di zucchine e lamelle di mandorle
Red prawn with ginger essence on zucchini ribbons and sliced almonds

Capasanta lardellata con crema di topinambur, puntarelle e caviale di salmone
Scallop wrapped in lard with Jerusalem artichoke cream, chicory shoots, and salmon caviar

Casarecce con filetto di scorfano, broccolo fiolaro e mela verde
Casarecce pasta with scorpionfish fillet, sprouting broccoli, and green apple

Risotto all'astice con aroma di zafferano, salicornia e gocce d'aglio nero
Lobster risotto scented with saffron, samphire, and drops of black garlic

Ombrina con cime di rapa, crema di ceci, crumble d'acciughe e gel di melograno
Meagre fish with turnip greens, chickpea cream, anchovy crumble, and pomegranate gel

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

Sorbetto al pompelmo rosa e campari
Pink grapefruit sorbet and campari

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