

Le Maschere

RESTAURANT

CENONE DI SAN SILVESTRO

NEW YEAR'S EVE DINNER

31.12.2024

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

LIVE MUSIC | Alice B Concert

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
VENEZIA

STARHOTELS
COLLEZIONE