

Le Maschere

RESTAURANT

CENONE DI SAN SILVESTRO

New Year's Eve dinner

31.12.2025

Benvenuto dello Chef con delicatezze salate e flûte di Champagne
Welcome flûte of Champagne and Chef's appetizer selection

Carpaccio di branzino al mojito
Mojito scented Sea bass carpaccio

Gamberi Rossi di Sicilia con crema di ceci e paprika dolce
Sicilian Red Prawns with chickpea cream and sweet paprika

Calamarata con scorfano, zucca e i suoi semi, gocce d'aglio nero
Calamarata pasta with scorpion fish, pumpkin and its seeds, drops of black garlic

Risotto con astice, broccolo Fiolaro e gel di mandarino
Risotto with spiny lobster, Fiolaro Broccoli and mandarin jelly

Rombo in crosta di pistacchio con carciofi, crema di patate e pancetta steccata
Turbot, pistachio-crusted, with artichokes, potato cream and pancetta

Sorbetto al pompelmo rosa e bitter
Pink grapefruit and bitter sorbet

Suprema di faraona con farcia di prosciutto, radicchio di Treviso e cipolline caramellate
Guinea fowl supreme stuffed with ham, Treviso Radicchio and caramelized onions

Mousse al mango con salsa al cocco
Mango mousse with coconut sauce

Dopo la mezzanotte: pandoro, panettone, zampone e lenticchie della tradizione
After midnight: Holidays' Pandoro, Panettone, Italian salami Zampone and lentils

Acqua minerale - Bottled mineral water
Caffè - Coffee

€ 440 a persona, iva e servizio inclusi
€ 440 per person, VAT and service included