



CENONE DI SAN SILVESTRO

New Year's Eve Dinner

La Loggia
RESTAURANT

Flute di bollicine con stuzzichini dello chef

Glass of sparkling wine with chef selection appetizers

Carpaccio di branzino con insalatina e gamberi rossi di Mazara del Vallo

Sea bass carpaccio with salad and Mazara del Vallo red prawns

Battuta di fassona con crema di pecorino e tartufo nero dei Colli Berici

Fassona beef with Pecorino cheese cream and black truffle from the Berici Hills

Risotto al Prosecco di Valdobbiadene, scampi leggermente marinati al lime

Risotto with Valdobbiadene Prosecco, langoustine slightly marinated with lime

Sorbetto alla mela verde

Green apple sorbet

Trancio di dentice alla piastra con insalata di carciofi alla menta e salsa al pompelmo

Grilled snapper slice with mint artichoke salad and grapefruit sauce

Cheesecake cioccolato e pistacchio

Chocolate and pistachio cheesecake

Panettone e pandoro, flute di spumante, Caffè

Panettone & pandoro, flute of sparkling wine, Coffee

Una bottiglia di vino "selezione del nostro sommelier" ogni due persone

One bottle of "our sommelier wine selection" each two people

Menu € 120,00 per persona, iva e servizio inclusi

Menu €120,00 per person, vat and service included