



CENA DI CAPODANNO | NEW YEAR'S EVE DINNER LIVE MUSIC WITH SAMANTA GIORDANO

A partire dalle ore 20:00 | Starting from 8pm

Calice di benvenuto, stuzzichino dello Chef con capasanta al frutto della passione, spinaci croccanti, pepe rosa e aneto fresco

Welcome glass of sparkling wine, Chef's appetizer with scallops, passion fruit, crusty spinach, pink pepper and dill

Scampo in crosta di pistacchio con crema di patate

Scampi on a pistachio crust and potatoes cream

Mezzi paccheri di Gragnano con astice, salicornia e bieta croccante

Mezzi paccheri from Gragnano with lobster, glasswort and crusy chard

Risotto con cime di rapa, gamberi rossi e gel di melograno

Risotto with turnip greens, red prawns and pomegranate gel

Trancio di rombo con carciofi aromatizzati alla menta, crema di topinambur e lamelle di mandorle

Turbot fillet with mint flouwered artichokes, Jerusalem artichokes cream and sliced almonds

Sorbetto

Sorbet

Panettone e Pandoro

Panettone and Pandoro

Mousse al mandarino con salsa al cioccolato

Mandarin mousse with chocolate sauce

Dopo la mezzanotte: zampone e lenticchie

After midnight: typical Italian salami with lentils

Acqua minerale

Mineral water

Caffè

Coffee

€350 a persona, iva e servizio inclusi

€350 per person, VAT and service included
