

Veglione di Capodanno 2023

New Year's Eve 2023

Benvenuto dello Chef accompagnato dal nostro cocktail
Welcome from the Chef and our cocktail



Scampi marinati all'anice stellato su croccante
di pane alle lenticchie e pomodoro invernale
*Star anise marinated scampi on crunchy lentils
bread and winter tomato*



Risotto al Gavi con croccante di mandorle aromatizzate
alla zucca e scaglie di tartufo
*Gavi white wine risotto with pumpkin scented
crunchy almonds and truffle flakes*



Raviolo di ricotta con battuto di cappasanta
al profumo di bergamotto e caviale Black Adamas
*Ricotta raviolo with bergamot scallops tartare
and caviar Black Adamas*



Tatakya di tonno al pistacchio di Stigliano
su macedonia di frutta esotica
*Tuna tatakya with pistachio from Stigliano
on exotic fruit salad*



Scacchiera di fassona con crema di pecorino
di Moliterno IGP e cardoncelli
*Fassona ribeye steak with Pecorino cream cheese
from Moliterno and cardoncelli mushrooms*



Piramide Cestia con pere e cioccolato
Cestia pyramid with pear and chocolate



Panettone, pandoro e torrone della tradizione
Traditional Christmas panettone, pandoro and nougat



Zampone e lenticchie di Castelluccio
Zampone pork sausage and lentils from Castelluccio

€170

Incluso cocktail di benvenuto, acqua, caffè e brindisi finale
Including welcome cocktail, water, coffee and final toast

Si richiede l'arrivo tra le 19,30 e le 21,30
Arrival required between 7.30 and 9.30 pm
E' richiesta la prenotazione
Reservation is required