Menù Capodanno 2026/2027

New Year's Eve menu 2026/2027

Drinks di Benvenuto e ostriche
WELCOME DRINKS

Antipasti
APPETIZERS

Tortino di polenta con cuore fondente su crema di parmigiano e funghi porcini saltati in padella
Polenta tart with a soft centre, served on a bed of Parmesan cream and pan-fried porcini mushrooms

Sapore di mare adagiata su crema di piselli con olio aromatizzato al basilico
Seafood served on a bed of creamed peas with basil-infused oil

Tartare di Scottona su vellutata di patate accompaganata da cipolle in agrodolce e spuma di acciughe
Scottona tartare on a potato purée, served with sweet-and-sour onions and anchovy mousse

Primo
FIRST COURSE

Tagliolini verdi ai fiori di zucca, finferli e saglie di ravanello marinate al timo
Green tagliolini with courgette flowers, chanterelle mushrooms and radish slices marinated in thyme

Sorbetto alla mela Granny Smith
GRANNY SMITH APPLE SORBET

Secondi
MAIN DISHES

Costolette di coniglio impanate ai fiocchi di riso e pistacchio su purea di fave e pompelmo
Rabbit cutlets coated in rice flakes and pistachios, served on a purée of broad beans and grapefruit

Dolce
DESSERT

Millefoglie scomposta ai frutti di bosco e crema Chantilly
Deconstructed millefeuille with wild berries and Chantilly cream

Intrattenimento
ENTERTAINMENT

DJ set per tutta la sera
DJ set all night

A mezzanotte spettacolo di fuochi d'artificio
Midnight fireworks show

Informazioni su allergeni e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al numero riportato