



Menu cena 31 Dicembre 2024

Calice di Benvenuto

Antipasti

Ceviche di ricciola con crema di avocado, cipolla rossa caramellata, coriandolo e passion fruit

Polpettine di salmone con salsa verde e alici del Cantabrico

Gamberone in pasta kataifi e salsa rosa

Primi

Gnocchi di patate viola con vongole, pomodorini confit e perlage di tartufo

Risotto con burro di Normandia, alici del Cantabrico, crema e chips di carciofi

Secondi

Filetto di orata alle erbe aromatiche, purea di topinambur, funghi chiodini e millefoglie di patate

Lenticchie e cotechino a mezzanotte

Calice di Champagne per brindare al nuovo anno

Dessert

Mousse di cioccolato e lamponi

Dolci natalizi

Euro 100 a persona

acqua, pane e caffè inclusi, vini esclusi, fatta eccezione per il calice di Champagne



Dinner Menu - December 31, 2024

Welcome Glass

Appetizers

Amberjack ceviche with avocado cream, caramelized red onion, coriander and passion fruit

Salmon meatballs with green sauce and Cantabrian anchovies

King prawn in kataifi pastry with pink sauce

First Courses

Purple potato gnocchi with clams, confit cherry tomatoes, and truffle pearls
Risotto with Normandy butter, Cantabrian anchovies, artichoke cream and chips

Main Courses

Herb-crusted gilt-head bream fillet, Jerusalem artichoke purée, enoki mushrooms and potato millefeuille

Lentils and cotechino sausage at midnight

Glass of Champagne to toast to the New Year

Dessert

Chocolate and raspberry mousse

Christmas sweets

€100 per person

water, bread, and coffee included; wine not included, except for the glass of Champagne

Menu pranzo di Natale 25 dicembre 2024



Calice di prosecco di benvenuto

Antipasti

Spicchi di carciofi fritti in tempura

Olive all'ascolana

Vellutata di sedano rapa, funghi chiodini e nocciole tostate

Primi

Tortellini in brodo di cappone

Risotto con zucca mantovana, fonduta di taleggio, bocconcini di salsiccia

Secondo

Filetto alla Wellington con cicoria e purea di patate allo zafferano

Dessert

Pandoro con crema di mascarpone al brandy e frutti rossi

Torrioni natalizi

Euro 75 a persona

(acqua, pane e caffè inclusi, vini esclusi)

Christmas Lunch Menu - December 25, 2024



Appetizers

Artichoke wedges fried in tempura

Ascolana olives

Creamy celeriac soup with enoki mushrooms and toasted hazelnuts

First Courses

Tortellini in capon broth

Risotto with Mantua pumpkin, taleggio cheese fondue and sausage bites

Main Course

Beef Wellington with chicory and saffron-flavored potato purée

Dessert

Pandoro with mascarpone cream flavored with brandy and red berries

Christmas nougat

€75 per person

(water, bread, and coffee included, wines excluded)