

Capodanno

31 DICEMBRE 2022

MENU DI CARNE

Antipasti

PATE' DI FOIE GRAS CON MELOGRANO, RIBES, COMPOSTA DI MELANNURCA
E PAN BRIOCHE ALL'ANICE

CARPACCIO DI VITELLO CON FRUTTO DEL CAPPERO E ACCIUGHE

Primo

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE E TARTUFO NERO

Secondo

FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON
CON SALSA AI FRUTTI ROSSI E CAVOLETTI DI BRUXELLES

Dessert

DOLCE SORPRESA DI FINE ANNO

EURO 150 - BEVANDE ESCLUSE

New Year's Eve

31st DECEMBER 2022

MEAT MENU

Starters

FOIE GRAS PATE' WITH POMEGRANATE, CURRANT, APPLE COMPOTE
AND ANISE BRIOCHE BREAD

VEAL CARPACCIO WITH CAPER FRUIT AND ANCHOVIES

First course

RISOTTO WITH CHAMPAGNE AND BLACK TRUFFLE

Second course

WELLINGTON BEEF FILLET
WITH RED FRUIT SAUCE AND BRUSSELS SPROUTS

Dessert

SWEET NEW YEAR'S EVE SURPRISE

EURO 150 - DRINKS NOT INCLUDED

Capodanno

31 DICEMBRE 2022

MENU DI PESCE

Antipasti

GRAN CRUDITE' DI PESCE CON FRUTTA ESOTICA

CARPACCIO DI BRANZINO, LIME E CORIANDOLO

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO

TARTARE DI SALMONE

ROCHER DI BACCALA' SU CREMA DI CECI E CORIANDOLO

Primo

LINGUINE ALL'ASTICE

Secondo

MISTO DI PESCE E CROSTACEI ALL'ACQUA PAZZA

Dessert

DOLCE SORPRESA DI FINE ANNO

EURO 150 - BEVANDE ESCLUSE

New Year's Eve

31st DECEMBER 2022

FISH MENU

Starters

RAW SEAFOOD PLATTER

*SEA BASS CARPACCIO, LIME AND CORIANDER
RED SHRIMPS OF MAZARA DEL VALLO
SALMON TARTARE*

COD ROCHER ON A CREAM OF CHICKPEAS AND CORIANDER

First course

LINGUINE WITH LOBSTER

Second course

MIXED MEDITERRANEAN FISH AND CRUSTACEANS

Dessert

SWEET NEW YEAR'S EVE SURPRISE

EURO 150 - DRINKS NOT INCLUDED