

DINNER

H 21.00

Per iniziare

Fettuccina di seppia a bassa temperatura,
servita con finger lime e perle di caviale Beluga

Tartare di gambero viola con burrata delicata,
puntarelle croccanti, chicchi di melograno

Ceviche di spigola
con composta di frutti rossi e sfumature agrumate

Primi

Risotto Carnaroli "Acquerello" al profumo di limone,
mantecato con polpa di astice e scaglie di tartufo bianco pregiato

Raviolo di baccalà Morro adagiata su crema di
topinambur e polvere di peperone crusco

Secondo

Cuore di ricciola in camicia di patate croccanti
su un letto di tagliatelle di verdure e maionese al miso

Dessert

Bignè al caffè con cuore di crema alla nocciola
e pralinato croccante

Acqua e vini

Una bottiglia ogni 4 ospiti a scelta tra:

Bianchi:

Chardonnay Elena Walch - Alto Adige

Vermentino Borgo Fontane Bolgheri - Toscana

Rosso:

Valpolicella Rafael Tommasi - Veneto

Brindisi di mezzanotte con bollicine
Cotechino con lenticchie di Castelluccio in vasocottura

€ 160,00 a persona

BUFFET

H 21.00

Antipasti

Catalana di mazzancolle con citronette al melograno

Tonno in fricassea cotto a bassa temperatura su crema
di seppia, scarole croccanti e crumble di pane tostato

Roast beef di Angus tiepido
adagiato su un letto di spuma di tonno rosso

Primi

Gnocchetto di patate con ragù bianco di Fassona e
fonduta di caciocavallo stagionato

Raviolo farcito con brandade di baccalà,
servito su bisque di crostacei

Secondi

Darna di salmone al profumo di limone
su insalata di finocchio e chicchi di melograno

Bocconcini di Chianina con fonduta di caciocavallo

Dessert

Cubi di panettone artigianale ai vari gusti

Cotechino con lenticchie di Castelluccio

Acqua - Open wine (fino alle 22.30)

€ 80,00 a persona

**NYE
2026
31 DICEMBRE 2025**