

New year's eve 24

MENU

Capasanta nel suo guscio

foie gras e vinaigrette all'olio di nocciole
e aceto balsamico

*Scallop in its shell, foie gras and hazelnut oil
vinaigrette and balsamic vinegar*

🍷 Azienda San Marzano - "Calce"

Spumante Metodo Classico Brut, Chardonnay

Ossobuco di rana pescatrice

carciofo alla griglia, crema
di topinambur e caffè

*Monkfish ossobuco, grilled artichoke, Jerusalem
artichoke cream and coffee*

🍷 Azienda San Marzano - "Edda" Chardonnay

Sashimi di ricciola

yuzu e mezcal

Amberjack sashimi, yuzu and mezcal

Catalana d'astice

arrostita e pane di limone

*Catalan style roasted lobster
and lemon bread*

🍷 Azienda San Marzano - "Timo" Vermentino

Risotto alla granseola

finocchietto selvatico, arancia
e crumble di olive nere

*Risotto with spider crab, wild fennel, orange
and black olive crumble*

🍷 Azienda San Marzano - "Tramari"

Rosè, Primitivo del Salento

Cheesecake

ai marron-glacè, gelé di cachi
e crema al torrone

*Marron glacé cheesecake, persimmon jelly
and nougat cream*

AFTER DINNER

BRINDISI DI MEZZANOTTE IN TERRAZZA

🍷 Moët & Chandon

Brut Imperial

Lenticchie e cotechino

Midnight Lentils

and soft pork sausage

CHEF LUCA SEVESO

Luca Seveso

MAIO