



Capodanno 2026

New Year dinner *dalle ore 21:00
starting at 9pm*

Aperitivo di benvenuto
Welcome Aperitif

Con amuse-bouche dello Chef
With the Chef's Amuse-Bouche

Antipasto
Appetizer

Aurora Mediterranea (gamberi al vapore con stracciatella, arancia, pistacchi e melograno)
Aurora Mediterranea (steamed prawns with stracciatella cheese, orange, pistachios, and pomegranate)

Primo Piatto
First Course

Ravioli aperti al profumo di mare
Ravioli aperti al profumo di mare

Secondo Piatto
Main Course

Filetto di branzino arrostito, crema di sedano rapa e lemongrass
Roasted sea bass fillet, celeriac cream, and lemongrass

Dessert

Tiramisù al pandoro, Grand Marnier e nocciole
Pandoro tiramisu with Grand Marnier and hazelnuts

A Mezzanotte
A Mezzanotte

Lenticchie e cotechino portafortuna
Brindisi con Champagne Drappier Brut Carte d'or

Lucky lentils and cotechino sausage
Toast with Champagne Drappier Brut Carte d'Or

€ 90 pp

Informazioni sulle allergie alimentari:

alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 *Prodotti congelati o abbattuti in loco.

Information on food allergies:

Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens indicated by Regulation (EU) N. 1169/2011 *Products frozen or blast-chilled on site.



*Felice Anno Nuovo!
Un brindisi alla gioia, al buon cibo e a
nuove avventure!*



*Happy New Year!
Cheers to joy, good food, and new
adventures ahead!*

