



ANTINOO's
Lounge & Restaurant

Gran Gata di Capodanno * New Year's Eve Grand Gata

Una notte magica, accompagnata da dinner show con illusionista, DJ-set e la performance di un tenore dal teatro "La Fenice"
A magical night with dinner show with an illusionist, DJ-set and a performance by a tenor from La Fenice Theatre

31 dicembre 2019 ore 20:00 * December 31st 2019 h. 8:00 pm

Menu

Ostriche e Caviale Italiano
Oysters and Italian caviar

Tartare di gambero rosso, olio verde e spuma di mare
Sicilian red prawns tartare with basil flavoured extra virgin olive oil and sea foam

Anguilla croccante con radicchio tardivo e sorbetto al Balsamico
Crispy eel with radicchio Tardivo from Treviso and balsamic vinegar sherbet

Tortelli d'astice con ristretto di pesce alla camomilla
Lobster tortelli with camomile flavoured fish reduction

Risotto scampi, mela e foie gras
Risotto with scampi, apple and foie gras

Filetto di vitello al tartufo bianco con patate morbide al burro salato
Fillet of veal with white truffle and soft potatoes

Crema tiepida al Marsala con spugna all'arancia e croccante al caramello
Lukewarm Marsala cream with orange "sponge" and crispy caramel

E dopo mezzanotte
Zampone e lenticchie

And after midnight
Lentils and zampone

Vini abbinati – *Pared wines*
Trento DOC Riserva Brut Maso Martis
Trento DOC Rosè Extra Brut Maso Martis
Venezia Giulia IGT Malvasia Istriana Kante
Langhe DOC Cremes Gaja

€460 per persona
Inclusi coperto, bevande e caffè
Champagne non incluso

€ 460 per person
Cover charge, beverage and coffee included
Champagne not included