

San Silvestro 2022/2023

New Year's Eve Dinner

Champagne di benvenuto

Bao al tartufo

Truffle bao

Cannolo di rapa rossa, baccalà mantecato, alga nori

Beetroot cannolo, creamed cod, nori seaweed

Arancini di salmone e zenzero

Salmon and ginger arancini

Cialda di riso soffiato alle alghe, gamberi rossi e lime

Puffed rice wafer with seaweed, red prawns and lime

Astice blu, orto e chips croccanti

Blue lobster, vegetables and crunchy chips

Gnocchetti, gamberi rossi di Mazara, capesante e mentuccia romana

Dumplings, Mazara prawns, scallops and roman mint

Tortelli di carbonara, carciofi, fondo di vitello e tartufo

Carbonara tortelli, artichokes, veal sauce and truffle

Rombo piastrato con mandorle, yogurt al melograno e caviale

Grilled turbot with almond, pomegranate yogurt and caviar

Nocciola, caramello lampone e cardamomo

Hazelnut, caramel, raspberry and cardamom

Dopo mezzanotte: lenticchie e zampone

After midnight: lentils and zampone

Vini / Wine

Sauvignon Blanc "Tenuta San Lorenzo"

Merlot "Tenuta San Lorenzo"

Acqua / Water - Caffè / Coffee

**€ 450,00 a persona,
pacchetto bevande incluse (IVA inclusa)**

€ 450,00 per person,
beverage package included (VAT included)

**Musica
dal vivo**
Live
music