



NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

31 Dicembre 2025

a cura dello Chef Stefano Marzetti

L'angolo delle Insalate / Salads Corner

Insalata di Polpo Verace

Octopus Salad

Insalata di Puntarelle, Alici e Mandarini

Puntarelle Salad with anchovies and Mandarin

Insalata di Pomodori

Tomatoes Salad

Insalata di Cous Cous Speziato con Verdure Croccanti

Cous Cous Salad with Crispy Vegetables

L'angolo degli Antipasti / Appetizers Corner

Assortimento di Salumi

Cold Cuts platter

Formaggi Misti e Confetture biologiche

Mixed cheeses and BIO jams

Scaglie di Parmigiano

Shaved Parmesan

Mozzarella di Bufala

Buffalo Mozzarella

Ricotta alla Brace

Roasted Ricotta Cheese

Cocktail di Gamberi

Prawn's cocktail

Crudi di Mare

Tonno, Spigola e Salmone

Raw Fishes

Tuna, Sea Bass and Salmon Fish

L'angolo del Fritto/ Frieds Corner

**Calamari croccanti con Mayo
al Frutto della Passione**
Crispy Squid with Passion Fruit Mayo

I Primi della Tradizione/ Pasta Dishes

Zuppa di Scorfano con Cozze e Pane Bruscato
Redfish with Mussels and Crispy Bread

Gnocchi al Tartufo Nero con Parmigiano e Nocciole
Gnocchi Pasta with Black Truffle, Parmesan cheese and Nuts

Risotto alla Crema di Scampi
Risotto with Prawn Cream

I Secondi della Tradizione/ Second Courses

Baccalà in Guazzetto di Pomodori con Olive, Capperi e Battuto di Erbe Fini
Cod in "Guazzetto Sauce" with Olives, Capers and Fine Herbs

Guancia di Vitella brasata al Nebbiolo
Veal Cheek braised with Nebbiolo

Patate al Forno e Verdure di Stagione
Potatoes and Crispy Vegetables

I Dolci della Tradizione /Assortment of desserts

Buffet di Dolci a cura del Pastry Chef Sebastien Delandre
Buffet of sweets by the Pastry Chef Sebastien Delandre

Live Music a cura di Anna Fondi

Euro 390 pp (con un Flute di Prosecco di Benvenuto)

Euro 390 pp (with a Welcome glass of Prosecco)