

New Year's Eve

31 DECEMBER 2024 - 20:30

AMUSE BOUCHE

Ostrica Gillardeau con finger lime, caviale Beluga e uva di mare
Gillardeau oyster with finger lime, Beluga caviar, and sea grapes (4, 14)

Tartare di ricciola con gazpacho di fragole, salsa al basilico,
insalatina mista orientale e pane Guttiau
*Amberjack tartare with strawberry gazpacho, basil sauce,
mixed oriental salad, and Guttiau bread (1)*

Piovra cotta al barbecue con insalata di pomodoro cuore di bue, capperi di Pantelleria,
olive taggiasche, salsa alla luciana, foglie di capperi e pane di Altamura
*Barbecued octopus with beefsteak tomato salad, Pantelleria capers,
Taggiasca olives, Luciana sauce, caper leaves, and Altamura bread (1, 14)*

Fusillone di Gragnano con cacio, pepe del Sichuan, menta, limone,
tartare di gambero rosso di Mazara e chips di carciofo
*Fusillone pasta with cheese, Sichuan pepper, mint, lime,
Mazara red prawn tartare, and artichoke chips (1, 2, 10)*

Filetto superiore di merluzzo in tempura, salsa di carote e zenzero,
salsa di patata affumicata, carpaccio di asparagi ripassati e chips di guanciale
*Tempura cod fillet, carrot and ginger sauce, smoked potato sauce,
sautéed asparagus carpaccio, and cheek lard chips (1, 4, 7)*

Mousse di formaggio, lampone in tre consistenze,
frutti di bosco e croccante alla mandorla
*Cheese mousse, raspberry in three consistencies,
berries, and almond brittle (1, 7, 10)*

€190,00 per persona

acqua, caffè, 1 flûte di benvenuto, cotechino & lenticchie a mezzanotte

€190,00 per person

water, coffee, 1 welcome flûte, cotechino & lentils at midnight