

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)

Carciofo alla Giudua con tuorlo croccante al panko,
spuma di patata affumicata, erbe ripassate e tartufo bianco
*Artichoke alla Giudua with crispy panko yolk,
smoked potato foam, sautéed herbs, and white truffle (1, 7, 8)*

Carpaccio di ricciola con insalatina di arance, finocchio e melograno,
acciughe del Mar Cantabrico e chips di riso soffiato
*Amberjack carpaccio with orange, fennel and pomegranate salad,
Cantabrian Sea anchovies, and puffed rice chips (1, 4, 8, 9)*

Fusillone di Gragnano con pesto di rucola,
tartare di gambero rosso di Mazara, la sua melassa e scorzetta di arancia candita
*Gragnano Fusillone with rocket pesto,
Mazara red shrimp tartare, its molasses, and candied orange peel (1, 2, 10)*

Trancio di dentice del Mediterraneo in zuppetta di mare
con calamari sfrangiati, crostacei al vapore, salicornia e sfoglie di pane di Altamura
*Mediterranean snapper fillet in seafood soup
with frayed squid, steamed shellfish, salicornia, and Altamura bread flakes (1, 4, 14)*

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)*

€320,00 per persona

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

€320,00 per person

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