



Capodanno Duemilaventidue

Bollicine di benvenuto

ANTIPASTI

Ceviche di ricciola con carciofi e avocado

Astice alla paprika e cicoria

PRIMI

Risotto alle zucchine con ostriche e champagne

Cannellone di pasta fresca con baccalà, zucca gialla
e polvere di porro

SECONDI

Spiedo di polpo glassato con polenta, pomodoro e olive

Filetto di vitello con castagne, funghi e scalogno

PRE-DESSERT

Babà con salsa all'arancia

DESSERT

Secondo la tradizione

Calice di champagne, brindiamo al nuovo anno



DONNA CARMELA
RESORT & LODGES

LA CUCINA
DI DONNA CARMELA

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD



New Year Eve 2022

Our Sparkling welcome

APPETIZERS

Amberjack Ceviche with artichokes and avocado

Lobster, paprika and chicory

STARTERS

Risotto with courgettes, oysters and champagne

Homemade Cannellone with codfish, pumpkin and leeks

MAIN COURSES

Glazed octopus, polenta, tomatoes and olives

Veal tenderloin with chestnuts, mushrooms and shallots

PRE-DESSERT

Babà with orange sauce

DESSERT

Traditional New Year's Eve dessert

Flute of champagne



DONNA CARMELA
RESORT & LODGES

LA CUCINA
DI DONNA CARMELA

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD