



2025

# MENU

New Year's Eve 2025



## ANTIPASTO

Amuse-bouche dello chef  
Tartare di tonno rosso con avocado, lime, cipolla e biscotto salato  
Carpaccio di manzo marinato con rucola, scaglie di Parmigiano e tartufo

## STARTERS

Chef's amuse-bouche  
Bluefin tuna tartare with avocado, lime, onion and savory cookie  
Marinated beef carpaccio with arugula, Parmesan flakes and truffle

## PRIMA PORTATA

Risotto con gamberi di Mazara del Vallo, fiori di zucca disidratati e prosecco  
Ravioli ripieni di ricotta e pere con burro, pepe nero e nocciole tostate

## FIRST COURSE

Risotto with Mazara del Vallo shrimp, dehydrated zucchini flowers and Prosecco  
Ravioli filled with ricotta and pears with butter, black pepper and toasted hazelnuts

## SECONDA PORTATA

Trancio di rana pescatrice servito con carote glassate e mandorle in scaglie  
Carré di agnello in crosta di erbe aromatiche con purea di patate viola

## SECOND COURSE

Sliced monkfish served with glazed carrots and almond flakes  
Lamb loin in herb crust with violet mashed potatoes

## DESSERT

Semifreddo al pistacchio con salsa al caramello salato, granella di pistacchio e lingue di gatto  
Pandoro e Panettone

## DESSERT

Pistachio parfait with salted caramel sauce, chopped pistachio and cat's tongue biscuits  
Pandoro and Panettone

## A MEZZANOTTE

Come da tradizione:  
cotechino con le lenticchie e brindisi di mezzanotte

## AT MIDNIGHT

Traditionally:  
cotechino sausage with lentils and midnight toast



Prezzo 280€ a persona.  
Bevande escluse.

Price 280€ per person.  
Drinks not included.

