



AG HOTELS

*Festive*  
SEASON

• 2024 •

[aghotels.it](http://aghotels.it)



## *Cena della Vigilia di Natale 24 Dicembre*

Inizio h. 19.30

Benvenuto dello chef con flûte di Franciacorta

Carpaccio di gamberi rossi di Mazara con puntarelle, maionese allo zafferano e colatura di alici

Paccheri ripieni al ragù di pesce di fondale con spuma di limone e basilico

Orata allo zafferano con cremoso di melanzane e peperone crusco

Pastiera napoletana

Panettone e pandoro, torroncini, acqua e caffè

€ 90 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### **MENÙ VEGETARIANO**

Benvenuto dello Chef con flûte di Franciacorta

Caponata di melanzane e capperi in agrodolce

Flan di broccolo romano e fonduta di pecorino

Pasta mista con patate e tartufo nero pregiato

Hamburger di ceci con olio al rosmarino e chips di pane

Delizia al limone dello Chef

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

€ 80 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### **MENÙ BAMBINI**

Benvenuto dello chef con fritti misti

Crudo di parma e mozzarella di bufala

Pennette alla bolognese

Filetto di manzo con patatine fritte

Mousse al cioccolato

Torroncini e pandoro

Acqua e 1 soft drink a scelta (Coca-Cola o Fanta)

€ 45 per persona IVA inclusa





## *Pranzo e cena di Natale 25 Dicembre*

Inizio pranzo h. 13.00 - Inizio cena h. 19.30

Benvenuto dello Chef con flûte di Franciacorta

Tartare di manzo affumicata con ragusano e spinacino baby al burro nocciola

Ravioli ripieni di coniglio alla cacciatora con crumble di pane alle olive

Sovracoscia di pollo CBT ripiena di salsiccia e friarielli con cremoso di zucca e castagne

Pastiera napoletana

Panettone e pandoro, torroncini, acqua e caffè

€ 85 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### **MENÙ VEGETARIANO**

Benvenuto dello Chef con flûte di Franciacorta

Caponata di melanzane e capperi in agrodolce

Flan di broccolo romano e fonduta di pecorino

Pasta mista con patate e tartufo nero pregiato

Hamburger di ceci con olio al rosmarino e chips di pane

Delizia al limone dello Chef

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

€ 80 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### **MENÙ BAMBINI**

Benvenuto dello chef con fritti misti

Crudo di parma e mozzarella di bufala

Pennette alla bolognese

Filetto di manzo con patatine fritte

Mousse al cioccolato

Torroncini e pandoro

Acqua e 1 soft drink a scelta (Coca-Cola o Fanta)

€ 45 per persona IVA inclusa





## *Cenone di Capodanno 31 Dicembre*

Inizio h. 20.30 con musica dal vivo

Benvenuto dello Chef con flûte di Champagne

Capasanta con burro agli agrumi

Polpo con crema di melannurca e sedano croccante con pomodorini confit

Ravioli con ripieno di scampi e bottarga con bisque e aglio nero

Risotto al cavolo viola e mango con gamberi rossi e pistacchio

Catalana di astice dello Chef

Sorbetto al limone

Cioccolato bianco liquido, limone candito con lampone croccante e polvere di liquirizia

Pandoro e panettone, torroncini, acqua e caffè

Cotechino di mezzanotte con lenticchie

€ 185 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### **MENÙ VEGETARIANO**

Benvenuto dello Chef con flûte di Champagne

Millefoglie di zucchine e provola

Uovo pochè con crostino di pane e fondente di parmigiano

Vellutata di lenticchie di Castelluccio al tartufo nero pregiato

Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci con filetti di mandorle dorati

Strudel di verdure con olive, pomodorini e origano

Granita di bollicine e amarena

Bon Bon al cioccolato fondente e rum e salsa crema inglese

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

Lenticchie di mezzanotte

€ 185 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### **MENÙ BAMBINI**

Benvenuto con fritti misti

Crudo di Parma e mozzarella di bufala

Pennette alla bolognese

Filetto di manzo con patatine fritte

Mousse al cioccolato

Torroncini e pandoro

Acqua e 1 soft drink a scelta (Coca-Cola o Fanta)

€ 45 per persona IVA inclusa





## *Christmas Eve Dinner 24th December*

Opening hour 7:30 P.M.

Chef's Welcome with flûte of Franciacorta

Carpaccio of red shrimps from Mazara with puntarelle, saffron mayonnaise and anchovy dressing

Paccheri pasta filled with deep-sea fish ragù with lemon and basil foam

Gilthead bream with saffron, eggplant cream, and Crusco peppers

Neapolitan pastiera

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

€ 90 per person VAT included (excluding wines)

### VEGETARIAN MENU

Chef's Welcome with flûte of Franciacorta

Aubergines caponata with sweet and sour capers

Roman broccoli flan and Pecorino cheese fondue

Mixed pasta with potatoes and fine black truffle

Chickpea burger with rosemary oil and bread chips

Chef's Lemon Delizia

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

€ 80 per person VAT included (excluding wines)

### KIDS MENU

Chef's welcome with mixed fries

Parma ham and buffalo mozzarella

Pennette pasta with Bolognese sauce

Beef fillet with french fries

Chocolate mousse

Nougats and Pandoro

Water and 1 soft drink (choice between Coke or Fanta)

€ 45 per person VAT included



## *Christmas Day Lunch & Dinner 25th December*

Lunch opening hour 1:00 P.M. – dinner opening hour 7:30 P.M.

Chef's Welcome with flûte of Franciacorta

Smoked beef tartare with Ragusano cheese and baby spinach in hazelnut butter

Ravioli filled with rabbit with olive crumble

Chicken thigh with sausage and broccoli rabe stuffing with pumpkin and chestnut cream

Neapolitan pastiera

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

€ 85 per person VAT included (excluding wines)

---

### VEGETARIAN MENU

Chef's Welcome with flûte of Franciacorta

Aubergines caponata with sweet and sour capers

Roman broccoli flan and Pecorino cheese fondue

Mixed pasta with potatoes and fine black truffle

Chickpea burger with rosemary oil and bread chips

Chef's Lemon Delizia

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

€ 80 per person VAT included (excluding wines)

---

### KIDS MENU

Chef's welcome with mixed fries

Parma ham and buffalo mozzarella

Pennette pasta with Bolognese sauce

Beef fillet with french fries

Chocolate mousse

Nougats and Pandoro

Water and 1 soft drink (choice between Coke or Fanta)

€ 45 per person VAT included





## *New Year's Eve 31st December*

Opening hour 08:30 P.M. with live music

Chef's Welcome and Champagne flûte

Scallops with citrus butter

Octopus with Melannurca cream, crunchy celery and confit tomatoes

Ravioli filled with prawns and bottarga with bisque and black garlic

Risotto with purple cabbage and mango with red shrimps and pistachio

Lobster catalan

Lemon sorbet

White chocolate, candied lemon with crunchy raspberry and licorice powder

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

Cotechino and lentils

€ 185 per person VAT included (excluding wines)

### VEGETARIAN MENU

Chef's welcome and Champagne flûte

Courgette and Provola cheese millefeuille

Poached egg with crouton and parmesan fondant

Castelluccio lentils cream soup with fine black truffle

Stuffed Cannelloni ricotta and spinach with golden almond fillets

Vegetable strudel with olives, cherry tomatoes and oregano

Bubbles and black cherry granita

Dark chocolate rum-Bon Bon and custard sauce

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

Midnight-Lentils

€ 185 per person VAT included (excluding wines)

### KIDS MENU

Chef's welcome with mixed fries

Parma ham and buffalo mozzarella

Pennette pasta with Bolognese sauce

Beef fillet with french fries

Chocolate mousse

Nougats and Pandoro

Water and 1 soft drink (choice between Coke or Fanta)

€ 45 per person VAT included



## *Cena della Vigilia di Natale 24 Dicembre*

Inizio h. 19.30

Benvenuto dello Chef con alici marinate alla ponzone su crostino di pane  
e burro morbido con flûte di Franciacorta

Estratto e chips di cavolo nero scampi alla griglia, bufala e bottarga

Linguine di Gragnano mantecate con polpa di ricci di mare e carpaccio di polpo verace

Calamaro ripieno alle patate prezzemolate e olive taggiasche  
in zuppetta di pomodori del piennolo

Delizia al limone dello Chef

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

€ 90 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### **MENÙ VEGETARIANO**

Benvenuto dello Chef con flûte di Franciacorta

Caponata di melanzane e capperi in agrodolce

Flan di broccolo romano e fonduta di pecorino

Pasta mista con patate e tartufo nero pregiato

Hamburger di ceci con olio al rosmarino e chips di pane

Delizia al limone dello Chef

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

€ 80 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### **MENÙ BAMBINI**

Benvenuto dello chef con fritti misti

Crudo di parma e mozzarella di bufala

Pennette alla bolognese

Filetto di manzo con patatine fritte

Mousse al cioccolato

Torroncini e pandoro

Acqua e 1 soft drink a scelta (Coca-Cola o Fanta)

€ 45 per persona IVA inclusa







## *Pranzo e cena di Natale 25 Dicembre*

Inizio pranzo h. 13.00 - Inizio cena h. 19.30

Benvenuto dello Chef, rochè di caprino, nocciole e miele, e flûte di Franciacorta  
Salumi, formaggi, marmellata e noci, parmigiana di melanzane e fritti misti all'italiana

Ravioli ripieni ai porcini con ragù di agnello e tartufo nero pregiato

Arrosto di tacchino ripieno di ricotta e spinaci con verdure baby

Cassata classica di Natale con crema alla ricotta, Pan di Spagna e frutta candita

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

€ 85 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### **MENÙ VEGETARIANO**

Benvenuto dello Chef con flûte di Franciacorta

Caponata di melanzane e capperi in agrodolce

Flan di broccolo romano e fonduta di pecorino

Pasta mista con patate e tartufo nero pregiato

Hamburger di ceci con olio al rosmarino e chips di pane

Delizia al limone dello Chef

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

€ 80 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### **MENÙ BAMBINI**

Benvenuto dello chef con fritti misti

Crudo di parma e mozzarella di bufala

Pennette alla bolognese

Filetto di manzo con patatine fritte

Mousse al cioccolato

Torroncini e pandoro

Acqua e 1 soft drink a scelta (Coca-Cola o Fanta)

€ 45 per persona IVA inclusa





## *Cenone di Capodanno 31 Dicembre*

Inizio h. 20.30 con musica dal vivo

Benvenuto dello Chef con ostrica e flûte di Champagne

Tartare di gamberi rossi, medaglione di zucchine marinate, e gocce di bufala

Soppresata di polpo, cramble di olive taggiasche, mantecato di patate e boccioli di capperi in fiore

Ravioli al nero di seppia ripieni di triglia di scoglio in salsa di calamari spillo e zafferano

Astice reale in zuppa di crostacei e frutti di mare con cialda di pane croccante

Granita di bollicine e amarena

Bon Bon al cioccolato fondente e rum con salsa di crema inglese

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

Cotechino e lenticchie a mezzanotte

€ 185 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### **MENÙ VEGETARIANO**

Benvenuto dello Chef con flûte di Champagne

Millefoglie di zucchine e provola

Uovo pochè con crostino di pane e fondente di parmigiano

Vellutata di lenticchie di Castelluccio al tartufo nero pregiato

Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci con filetti di mandorle dorati

Strudel di verdure con olive, pomodorini e origano

Granita di bollicine e amarena

Bon Bon al cioccolato fondente e rum e salsa crema inglese

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

Lenticchie di mezzanotte

€ 185 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### **MENÙ BAMBINI**

Benvenuto con fritti misti

Crudo di Parma e mozzarella di bufala

Pennette alla bolognese

Filetto di manzo con patatine fritte

Mousse al cioccolato

Torroncini e pandoro

Acqua e 1 soft drink a scelta (Coca-Cola o Fanta)

€ 45 per persona IVA inclusa





## *Christmas Eve Dinner 24th December*

Opening hour 7:30 P.M.

Chef's welcome with Ponzese style marinated anchovies on toasted bread and soft butter accompanied by a flute of Franciacorta

Black cabbage extract and chips with grilled scampi, buffalo mozzarella and bottarga

Creamed Gagnano Linguine pasta with sea-urchin pulp and octopus carpaccio

Stuffed Squid with parsley potatoes and Taggiasca olives in Piennolo tomato soup

Chef's Lemon Delizia

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

€ 90 per person VAT included (excluding wines)

---

### VEGETARIAN MENU

Chef's Welcome with flûte of Franciacorta

Aubergines caponata with sweet and sour capers

Roman broccoli flan and Pecorino cheese fondue

Mixed pasta with potatoes and fine black truffle

Chickpea burger with rosemary oil and bread chips

Chef's Lemon Delizia

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

€ 80 per person VAT included (excluding wines)

---

### KIDS MENU

Chef's welcome with mixed fries

Parma ham and buffalo mozzarella

Pennette pasta with Bolognese sauce

Beef fillet with french fries

Chocolate mousse

Nougats and Pandoro

Water and 1 soft drink (choice between Coke or Fanta)

€ 45 per person VAT included





## *Christmas Day Lunch & Dinner 25th December*

Lunch opening hour 1:00 P.M. - dinner opening hour 7:30 P.M.

Chef's welcome, rochè of goat cheese, hazelnuts and honey and flûte of Franciacorta

Cold meats, cheeses, marmalade and walnuts eggplant parmigiana and Italian-style mixed fried foods

Porcini stuffed ravioli with lamb ragout and fine black truffle

Roast turkey stuffed with ricotta and spinach with baby vegetables

Classic Christmas cassata with ricotta cream, Pan di Spagna and candied fruit

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

€ 85 per person VAT included (excluding wines)

---

### VEGETARIAN MENU

Chef's Welcome with flûte of Franciacorta

Aubergines caponata with sweet and sour capers

Roman broccoli flan and Pecorino cheese fondue

Mixed pasta with potatoes and fine black truffle

Chickpea burger with rosemary oil and bread chips

Chef's Lemon Delizia

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

€ 80 per person VAT included (excluding wines)

---

### KIDS MENU

Chef's welcome with mixed fries

Parma ham and buffalo mozzarella

Pennette pasta with Bolognese sauce

Beef fillet with french fries

Chocolate mousse

Nougats and Pandoro

Water and 1 soft drink (choice between Coke or Fanta)

€ 45 per person VAT included



## *New Year's Eve 31st December*

Opening hour 08:30 P.M. with live music

Chef's Welcome with oyster and Champagne flûte

Red prawns tartare, marinated courgette medallion and buffalo mozzarella drops

Octopus suppressed, crumble of Taggiasca olives, creamed potatoes and flowering caper buds

Stuffed-Squid ink ravioli with red mullet in a squid pin and saffron sauce

King lobster in shellfish soup, seafood and crispy bread wafer

Bubbles and black cherry granita

Dark chocolate rum-Bon Bon and custard sauce

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

Midnight-Cotechino and lentils

€ 185 per person VAT included (excluding wines)

---

### VEGETARIAN MENU

Chef's welcome and Champagne flûte

Courgette and Provola cheese millefeuille

Poached egg with crouton and parmesan fondant

Castelluccio lentils cream soup with fine black truffle

Stuffed Cannelloni pasta with ricotta, spinach and golden almond fillets

Vegetable strudel with olives, cherry tomatoes and oregano

Bubbles and black cherry granita

Dark chocolate rum-Bon Bon and custard sauce

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

Midnight-Lentils

€ 185 per person VAT included (excluding wines)

---

### KIDS MENU

Chef's welcome with mixed fries

Parma ham and buffalo mozzarella

Pennette pasta with Bolognese sauce

Beef fillet with french fries

Chocolate mousse

Nougats and Pandoro

Water and 1 soft drink (choice between Coke or Fanta)

€ 45 per person VAT included





# Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

## *Cena della Vigilia di Natale 24 Dicembre*

Inizio h. 19.30

Benvenuto dello Chef con alici marinate alla ponzese su crostino di pane e burro morbido con flûte di Franciacorta

Estratto e chips di cavolo nero scampi alla griglia, bufala e bottarga

Linguine di Gragnano mantecate con polpa di ricci di mare e carpaccio di polpo verace

Calamaro ripieno alle patate prezzemolate e olive taggiasche in zuppetta di pomodori del piennolo

Delizia al limone dello Chef

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

€ 90 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### MENÙ VEGETARIANO

Benvenuto dello Chef con flûte di Franciacorta

Caponata di melanzane e capperi in agrodolce

Flan di broccolo romano e fonduta di pecorino

Pasta mista con patate e tartufo nero pregiato

Hamburger di ceci con olio al rosmarino e chips di pane

Delizia al limone dello Chef

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

€ 80 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### MENÙ BAMBINI

Benvenuto dello chef con fritti misti

Crudo di parma e mozzarella di bufala

Pennette alla bolognese

Filetto di manzo con patatine fritte

Mousse al cioccolato

Torroncini e pandoro

Acqua e 1 soft drink a scelta (Coca-Cola o Fanta)

€ 45 per persona IVA inclusa





# Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

## *Pranzo e cena di Natale 25 Dicembre*

Inizio pranzo h. 13.00 - Inizio cena h. 19.30

Benvenuto dello Chef, rochè di caprino, nocciole e miele, e flûte di Franciacorta  
Salumi, formaggi, marmellata e noci, parmigiana di melanzane e fritti misti all'italiana  
Ravioli ripieni ai porcini con ragù di agnello e tartufo nero pregiato  
Arrosto di tacchino ripieno di ricotta e spinaci con verdure baby  
Cassata classica di Natale con crema alla ricotta, Pan di Spagna e frutta candita

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

€ 85 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### MENÙ VEGETARIANO

Benvenuto dello Chef con flûte di Franciacorta  
Caponata di melanzane e capperi in agrodolce  
Flan di broccolo romano e fonduta di pecorino  
Pasta mista con patate e tartufo nero pregiato  
Hamburger di ceci con olio al rosmarino e chips di pane  
Delizia al limone dello Chef

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

€ 80 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### MENÙ BAMBINI

Benvenuto dello chef con fritti misti  
Crudo di parma e mozzarella di bufala  
Pennette alla bolognese  
Filetto di manzo con patatine fritte  
Mousse al cioccolato  
Torroncini e pandoro  
Acqua e 1 soft drink a scelta (Coca-Cola o Fanta)

€ 45 per persona IVA inclusa





# Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

## *Cenone di Capodanno 31 Dicembre*

Inizio h. 20.30 con musica dal vivo

Benvenuto dello Chef con ostrica e flûte di Champagne

Tartare di gamberi rossi, medaglione di zucchine marinate, e gocce di bufala

Soppressata di polpo, crumble di olive taggiasche, mantecato di patate e boccioli di capperi in fiore

Ravioli al nero di seppia ripieni di triglia di scoglio in salsa di calamari spillo e zafferano

Astice reale in zuppa di crostacei e frutti di mare con cialda di pane croccante

Granita di bollicine e amarena

Bon Bon al cioccolato fondente e rum con salsa di crema inglese

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

Cotechino e lenticchie a mezzanotte

€ 185 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### MENÙ VEGETARIANO

Benvenuto dello Chef con flûte di Champagne

Millefoglie di zucchine e provola

Uovo pochè con crostino di pane e fondente di parmigiano

Vellutata di lenticchie di Castelluccio al tartufo nero pregiato

Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci con filetti di mandorle dorati

Strudel di verdure con olive, pomodorini e origano

Granita di bollicine e amarena

Bon Bon al cioccolato fondente e rum e salsa crema inglese

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

Lenticchie di mezzanotte

€ 185 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### MENÙ BAMBINI

Benvenuto con fritti misti

Crudo di Parma e mozzarella di bufala

Pennette alla bolognese

Filetto di manzo con patatine fritte

Mousse al cioccolato

Torroncini e pandoro

Acqua e 1 soft drink a scelta (Coca-Cola o Fanta)

€ 45 per persona IVA inclusa







# Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

## Christmas Eve Dinner 24th December

Opening hour 7:30 P.M.

Chef's welcome with Ponzese style marinated anchovies on toasted bread and soft butter accompanied by a flute of Franciacorta

Black cabbage extract and chips with grilled scampi, buffalo mozzarella and bottarga

Creamed Gragnano Linguine pasta with sea-urchin pulp and octopus carpaccio

Stuffed Squid with parsley potatoes and Taggiasca olives in Piennolo tomato soup

Chef's Lemon Delizia

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

€ 90 per person VAT included (excluding wines)

---

### VEGETARIAN MENU

Chef's Welcome with flûte of Franciacorta

Aubergines caponata with sweet and sour capers

Roman broccoli flan and Pecorino cheese fondue

Mixed pasta with potatoes and fine black truffle

Chickpea burger with rosemary oil and bread chips

Chef's Lemon Delizia

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

€ 80 per person VAT included (excluding wines)

---

### KIDS MENU

Chef's welcome with mixed fries

Parma ham and buffalo mozzarella

Pennette pasta with Bolognese sauce

Beef fillet with french fries

Chocolate mousse

Nougats and Pandoro

Water and 1 soft drink (choice between Coke or Fanta)

€ 45 per person VAT included





# Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

## Christmas Day Lunch & Dinner 25th December

Lunch opening hour 1:00 P.M. – dinner opening hour 7:30 P.M.

Chef's welcome, rochè of goat cheese, hazelnuts and honey and flûte of Franciacorta

Cold meats, cheeses, marmalade and walnuts eggplant parmigiana and Italian-style mixed fried foods

Porcini stuffed ravioli with lamb ragout and fine black truffle

Roast turkey stuffed with ricotta and spinach with baby vegetables

Classic Christmas cassata with ricotta cream, Pan di Spagna and candied fruit

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

€ 85 per person VAT included (excluding wines)

---

### VEGETARIAN MENU

Chef's Welcome with flûte of Franciacorta

Aubergines caponata with sweet and sour capers

Roman broccoli flan and Pecorino cheese fondue

Mixed pasta with potatoes and fine black truffle

Chickpea burger with rosemary oil and bread chips

Chef's Lemon Delizia

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

€ 80 per person VAT included (excluding wines)

---

### KIDS MENU

Chef's welcome with mixed fries

Parma ham and buffalo mozzarella

Pennette pasta with Bolognese sauce

Beef fillet with french fries

Chocolate mousse

Nougats and Pandoro

Water and 1 soft drink (choice between Coke or Fanta)

€ 45 per person VAT included





# Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

## *New Year's Eve 31st December*

Opening hour 08:30 P.M. with live music

Chef's Welcome with oyster and Champagne flûte

Red prawns tartare, marinated courgette medallion and buffalo mozzarella drops

Octopus suppressed, crumble of Taggiasca olives, creamed potatoes and flowering caper buds

Stuffed-Squid ink ravioli with red mullet in a squid pin and saffron sauce

King lobster in shellfish soup, seafood and crispy bread wafer

Bubbles and black cherry granita

Dark chocolate rum-Bon Bon and custard sauce

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

Midnight-Cotechino and lentils

€ 185 per person VAT included (excluding wines)

---

### VEGETARIAN MENU

Chef's welcome and Champagne flûte

Courgette and Provola cheese millefeuille

Poached egg with crouton and parmesan fondant

Castelluccio lentils cream soup with fine black truffle

Stuffed Cannelloni pasta with ricotta, spinach and golden almond fillets

Vegetable strudel with olives, cherry tomatoes and oregano

Bubbles and black cherry granita

Dark chocolate rum-Bon Bon and custard sauce

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

Midnight-Lentils

€ 185 per person VAT included (excluding wines)

---

### KIDS MENU

Chef's welcome with mixed fries

Parma ham and buffalo mozzarella

Pennette pasta with Bolognese sauce

Beef fillet with french fries

Chocolate mousse

Nougats and Pandoro

Water and 1 soft drink (choice between Coke or Fanta)

€ 45 per person VAT included





## *Cenone di Capodanno 31 Dicembre*

Inizio h. 20.30 con musica dal vivo

Benvenuto dello chef con ostrica e flûte di Champagne

Tartare di gamberi rossi, crema di zucchine e burrata fresca

Soppresata di polpo, cramble di olive taggiasche, mantecato di patate e boccioli di capperi in fiore

Gnocchetti di grano tenero ai frutti di mare, gamberi e pomodorini del piennolo

Tortino di spigola alle verdure croccanti e maionese di mare

Sorbetto alla vodka e limone

Bon Bon al cioccolato fondente e rum con salsa di crema inglese

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

Cotechino e lenticchie a mezzanotte

€ 160 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### **MENÙ VEGETARIANO**

Benvenuto dello Chef con flûte di Champagne

Millefoglie di zucchine e provola

Uovo pochè con crostino di pane e fondente di parmigiano

Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci con filetti di mandorle dorati

Strudel di verdure con olive, pomodorini e origano

Granita di bollicine e amarena

Bon Bon al cioccolato fondente e rum e salsa crema inglese

Panettone, pandoro, torrone, acqua e caffè

Lenticchie di mezzanotte

€ 160 per persona IVA inclusa (vini esclusi)

---

### **MENÙ BAMBINI**

Benvenuto dello chef con fritti misti

Crudo di parma e mozzarella di bufala

Pennette alla bolognese

Filetto di manzo con patatine fritte

Mousse al cioccolato

Torroncini e pandoro

Acqua e 1 soft drink a scelta (Coca-Cola o Fanta)

€ 45 per persona IVA inclusa





## *New Year's Eve 31st December*

Opening hour 08:30 P.M. with live music

Chef's Welcome with oyster and Champagne flûte

Red prawns tartare, marinated courgette medallion and buffalo mozzarella drops

Octopus suppressed, crumble of Taggiasca olives, creamed potatoes and flowering caper buds

Soft wheat gnocchi with seafood, shrimps and piennolo tomatoes

Sea bass pie with crispy vegetables and seafood mayonnaise

Vodka and lemon sorbet

Dark chocolate rum-Bon Bon and custard sauce

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

Midnight-Cotechino and lentils

€ 160 per person VAT included (excluding wines)

---

### VEGETARIAN MENU

Chef's welcome and Champagne flûte

Courgette and Provola cheese millefeuille

Poached egg with crouton and parmesan fondant

Stuffed Cannelloni pasta with ricotta, spinach and golden almond fillets

Vegetable strudel with olives, cherry tomatoes and oregano

Bubbles and black cherry granita

Dark chocolate rum-Bon Bon and custard sauce

Water, Coffee, Nougats, Panettone and Pandoro

Midnight-Lentils

€ 160 per person VAT included (excluding wines)

---

### KIDS MENU

Chef's welcome with mixed fries

Parma ham and buffalo mozzarella

Pennette pasta with Bolognese sauce

Beef fillet with french fries

Chocolate mousse

Nougats and Pandoro

Water and 1 soft drink (choice between Coke or Fanta)

€ 45 per person VAT included

