

PALACE HOTEL VIAREGGIO

CENONE DI SAN SILVESTRO

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER · 31 DECEMBER 2026



APERITIVO DI BENVENUTO · WELCOME APERITIF

Bollicine con trilogia di Finger Food

Sparkling wine with a trilogy of finger food

Mini arancini ai porcini con maionese al tartufo [1, 3, 7]

Mini porcini arancini with truffle mayonnaise [1, 3, 7]

Crocchetta di pecorino filante [1, 3, 7]

Melted pecorino croquette [1, 3, 7]

Sushi di pane al salmone e le sue uova [1, 4]

Bread sushi with salmon and salmon roe [1, 4]

ENTRÉE · ENTRÉE

Polpo rosticciato, bieta, cavolfiore e cipolla arrostita [14]

Roasted octopus with Swiss chard, cauliflower and roasted onion [14]

PRIMI PIATTI · FIRST COURSES

Risotto al cavolo viola, baccalà sfogliato e foglie scure croccanti [4, 7]

Purple cabbage risotto with flaked salt cod and crispy dark leaves [4, 7]

Bottoni ripieni di stracchino e tartufo nero, crudo di gamberi e ristretto di crostacei [1, 2, 3, 7]

Stracchino and black truffle filled pasta, raw prawns and shellfish reduction [1, 2, 3, 7]

SECONDO PIATTO · MAIN COURSE

Trancio di ombrina boccadoro, crema vellutata di zucca, finferli e riduzione di vino rosso [4, 7, 12]

Meagre fillet with velvety pumpkin cream, chanterelles and red wine reduction [4, 7, 12]

DESSERT · DESSERT

Cremoso al caramello e fior di sale, croccante alle nocciole e gelato alla vaniglia del Madagascar [3, 7, 8]

Salted caramel crèmeux, hazelnut crunch and Madagascar vanilla ice cream [3, 7, 8]

BRINDISI DI MEZZANOTTE · MIDNIGHT TOAST

Cotechino e lenticchie

Traditional cotechino sausage with lentils

Panettone, pandoro e torrone [1, 3, 7, 8]

Panettone, pandoro and nougat [1, 3, 7, 8]

Uva e mandarini

Grapes and mandarins

BEVANDE · BEVERAGES

Acqua, caffè e vino [12]

Water, coffee and wine [12]



Buon Anno · Happy New Year