



Cena vigilia di Capodanno 2019 ***New Year's Eve***

Aperitivo di benvenuto con Champagne

Antipasti ***Starters***

- Rose di salmone affumicato gran riserva con caviale nero
Grand reserve smoked salmon with black caviar
- Gamberoni fritti in pasta kataifi con maionese agli agrumi
Kataifi fried prawns with citrus mayonnaise
- Polipetti in umido alla Luciana con crostini di pane tostato
Stewed baby calamari with traditional Luciana tomato sauce and toast

Primi ***First course***

- Risotto all'aragosta con capesante rosolate
Risotto with spiny lobster and sauteed scallops
- Fettuccine ai funghi porcini e scampetti locali
Homemade fettuccine with porcini mushrooms and local langoustine

Secondo
Second course

- Filetto di dentice scottato con coulis ai peperoni e caponatina di verdure in agrodolce

Grilled local snapper fillet with bell pepper coulis and vegetable ratatouille

Contorno della tradizione con cotechino e lenticchie

Traditional side dish with lentils and cotechino ham

Frutta
Fruits

- Misto di bosco con gelato alla crema e Gran Marnier

Mixed wild berries with vanilla ice cream and Gran Marnier

Dolce
Desserts

- Mousse ai frutti di bosco con crema al mascarpone

Wild berries mousse with mascarpone cream

180,00 euro/persona bevande escluse