



Alle Corone

Capodanno 2021- 2022

New Year's Eve 2021/2022

Chef Mauro Cautiello

Cocktail di benvenuto, canapè e biscottini salati
Welcome cocktail, canapés and savory biscuits



Astice cotto a bassa temperatura, insalatina d'arance e flan di broccoli
Lobster cooked at low temperature, orange salad and broccoli flan



Sandwich di triglia, topinambur e cavolo fiolaro
Red mullet sandwich, Jerusalem artichokes and fiolaro cabbage



Ravioli all'anatra, crema di castagne e tartufo nero
Ravioli filled with duck, chestnut cream and black truffle



Branzino d'amo, crema di zucca, crumble di amaretti e carciofi
Wild sea bass, pumpkin cream, amaretti and artichoke crumble



Sorbetto alle arance rosse di Sicilia e riduzione al grand marnier
Oranges Sicilian sorbet and grand marnier reduction



Filetto di manzo, patate croccanti, scalogni e salsa al Barbaresco
Beef fillet, crispy potatoes, shallots and Barbaresco sauce



Bavarese al cioccolato bianco, mango e crumble alle nocciole
White chocolate Bavarian, mango and hazelnut crumble



Dopo la Mezzanotte panettone, zampone e lenticchie
After midnight traditional panettone, cotechino, sausage and lentils

€ 330.00

(per persona, coperto, IVA, servizio, acqua, vino, caffè inclusi, champagne di mezzanotte non incluso)

(per person, cover charge, VAT, service, water, wine, coffee is included, midnight champagne not included)



Inizio gala ore 19.30 nella hall dell'Hotel Ai Reali con musica dal vivo prima e dopo cena fino a tarda notte nel lounge bar.

È richiesto il green pass.

Gala beginning at 7.30 pm. at Ai Reali Hotel lobby with live music in the lounge bar before and after dinner.

The green pass is required.

Info: restaurant@hotelaireali.com

T.+39 041 52 32 222