



Alle Corone

Capodanno 2023- 2024

New Year's Eve 2023 / 2024

Chef Mauro Cautiello

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



Astice, carciofi e Olandese spumosa al tabasco
Lobster, artichokes and Hollandaise Tabasco foam



Triglia al forno, cavolo fiolaro, burrata e pane croccante
Red mullet baked, fiolaro cabbage, burrata and crunchy bread



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



Branzino alla paprika, finocchi, caviale e salsa yogurt
Sea bass with paprika, fennel, caviar and yogurt sauce



Sorbetto agli agrumi e grand marnier
Citrus sorbet and grand marnier



Filetto di manzo, radicchio, patate soffiate e fondo al timo
Beef fillet, radicchio, puffed potatoes and thyme sauce



Semifreddo al frutto della passione e champagne con insalatina di frutta esotica
Passion fruit parfait and champagne with exotic fruit salad



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

€ 415.00

(per persona, coperto, IVA, acqua, vino, caffè inclusi, champagne di mezzanotte non incluso)
(per person, cover charge, VAT, water, wine, coffee is included, midnight champagne not included)