



Alle Corone

Capodanno 2022- 2023

New Year's Eve 2022/2023

Chef Mauro Cautiello



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



Rotolino di pasta filo con granchio, spinacetti, crema parmentier e tartufo nero
Roll of phyllo dough with crab, spinach, parmentier cream and black truffle



Triglia con cavolo fiolaro, burrata e punte di broccoli
Red mullet with fiolaro cabbage, burrata cheese and broccoli



Risotto allo champagne, ricotta fumée e tartufo bianco
Risotto with champagne, smoked ricotta and white truffle



Trancetto di rombo, crema di topinambur, radicchio marinato e granella di frutta secca
Turbot filled, Jerusalem artichoke cream, marinated radicchio and dried fruit



Sorbetto agli agrumi di Sicilia
Sicilian citrus sorbet



Filetto di manzo, porri fritti e sfogliatina di patate
Beef fillet, fried leeks and potato



Bavarese al mascarpone, crumble di castagne e salsa al caffè
Mascarpone bavarian cream, chestnut crumble and coffee sauce



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

€ 395.00

(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)