



# 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*



Coda di aragosta, carciofi e Olandese spumosa al tabasco

*Lobster tail, 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)