



Alle Corone

Cenone di capodanno 2024/25 - New Year's Eve dinner 2024/25

Chef Mauro Cautiello

Aperitivo Corone

Aperitive Corone



Coda di astice, mele e carciofi

Lobster tail, apples and artichokes



Calamari ripieni al baccalà mantecato, crema parmantier e punte di radicchio di Treviso

Grilled squid stuffed with creamed cod, parmentier cream and Treviso radicchio



Risotto alla zucca, petto di piccione e demi glace all'amaretto

Risotto with pumpkin, pigeon breast and amaretto demi glace



Filetto di san pietro, topinambur, salsa olandese e tartufo nero

John Dory fillet, Jerusalem artichoke, hollandaise sauce and black truffle



Sorbetto agli agrumi

Citrus sorbet



Filetto di vitello, patate fondenti e cavolfiori gratinati

Veal fillet, fondues potatoes and gratinated cauliflower



Mousse alle nocciole, spuma al cioccolato e tuile all'arancio

Hazelnut mousse, chocolate foam and orange tuile



Il nostro panettone artigianale

Homemade panettone

€ 420.00

(per persona, coperto, IVA, acqua, vini e caffè inclusi)

(per person, cover charge, VAT, water, wine and coffee included)