



Alle Corone

Cenone di capodanno 2025/26 - New Year's Eve dinner 2025/26

Chef Mauro Cautiello

Aperitivo Corone

Aperitive Corone



Coda di astice, zucca, pompelmo e mandorle

Lobster tail, pumpkin, grapefruit and almonds



Triglia al forno, sedano rapa, shiitake e rucola

Red mullet baked, celeriac, shiitake and arugula



Risotto alla rapa rossa, caprino, capesante e broccolo

Risotto with beetroot, goat cheese, scallops and broccoli



Filetto di rombo, topinambur, foie gras, radicchio di Treviso e lamponi

Turbot fillet, Jerusalem artichoke, foie gras, Treviso radicchio and raspberry



Sorbetto all'arancia e Grand Marnier

Orange sorbet with Grand Marnier



Lombetto d'agnello al prosciutto di Parma, orzo al cocco e cavolo fiolaro

Lamb loin with Parma ham, coconut barley and fiolaro cabbage



Biscotto sablé, crema montata alla vaniglia e ganache alle arachidi

Sablé biscuit, vanilla whipped cream and peanut ganache



Il nostro panettone artigianale

Homemade panettone

€ 430.00

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

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