

Capodanno

Benvenuto dello chef

Sandwich di triglia, cavolfiore e caviale

Glutine, pesce, sedano, prodotto abbattuto

Antipasti

Cuore di carciofo e gamberi rossi di Ponza

Uova, latte, crostacei, solfiti, prodotto abbattuto

Carpaccio di spigola agli agrumi con sale nero di Islanda

Pesce, prodotto abbattuto

Selezione di mare

Pesce, molluschi, crostacei, sedano, prodotto abbattuto

Primo

Ravioli di astice blu del Tirreno, crema di topinambur affumicato e olio al prezzemolo

Glutine, uova, crostacei, solfiti, prodotto abbattuto

Secondo

Arrosto di San Pietro con patate fondenti e fondo al tartufo bianco d'Alba

Pesce, latte, sedano, solfiti, prodotto abbattuto

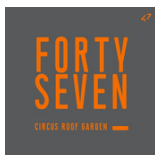
Pre-dessert

Dessert

Semifreddo al tè verde e panettone artigianale con caramello di arance sanguigne

Glutine, latte, uova, frutta a guscio

Caffè e piccola pasticceria



New Year's Eve

Chef's welcome

Red mullet sandwich, cauliflower and caviar

Gluten, fish, celery, flash frozen

Starter

Artichoke heart and red prawns from Ponza

Egg, milk, crustaceans, sulphites, flash frozen

Sea bass carpaccio with citrus fruits and Icelandic black salt

Fish, flash frozen

Sea selection

Fish, mollusc, crustaceans, egg, celery, flash frozen

First course

Tyrrhenian blue lobster ravioli, smoked Jerusalem artichoke cream and parsley oil

Gluten, egg, crustaceans, sulphites, flash frozen

Main course

Roast John Dory with fondant potatoes and Alba white truffle

Fish, milk, celery, sulphites, flash frozen

Pre-dessert

Dessert

Green tea semifreddo and artisanal panettone with blood orange caramel

Gluten, milk, egg, nuts

Coffee and small pastries



La cena del 31 Dicembre di svolgerà al bistrot al piano terra a partire dalle **20:00**.

Dalle **23:00/23:30** avrà inizio il party in terrazza al sesto piano che prevede:

- Pandoro e panettone
- 2/3 finger food
- 1 gettone drink
- Cotechino e lenticchie
- Brindisi di mezzanotte
- DJ set

Possibilità di aggiungere abbinamento vini **50€ per persona (4 calici)**.

I bambini 0-5 anni non sono soggetti a nessun costo aggiuntivo.

I bambini 6-12 anni hanno a disposizione un menù dedicato a **45€**

(bufala e prosciutto, pasta al pomodoro, cotoletta con patatine fritte, tartelletta al cacao)

The dinner on December 31st will take place in the bistro on the ground floor starting from 8.00pm.

From 11.00pm/11.30pm the party will begin on the terrace on the sixth floor and includes:

- Pandoro and panettone
- 2/3 finger food
- 1 drink token
- Cotechino and lentils
- Midnight toast
- DJ set

Wine pairing **50€ per person** (4 glasses).

Children 0-5 years are not subject to any additional costs.

Children 6-12 years old have a dedicated menu available for **€45**

(Ham and buffalo mozzarella, tomato pasta, cutlet with chips, cocoa tart)

