



CENA CAPODANNO
NEW YEAR'S EVE DINNER

AMUSE BOUCHE

Zuppetta di cozze e vongole
Mussels and clams soup

ANTIPASTO • APPETIZER

Aragosta alla catalana Vik
Lobster Vik's Catalan style

PRIMO • FIRST COURSE

Risotto ai gamberi rossi di Mazara Del Vallo e tartufo nero
Risotto with red shrimps from Mazara del Vallo and black truffle

SECONDO • MAIN COURSE

Filetto di Orata in crosta di patate, guazzetto di mare, pomodorini e olive
Sea bream fillet in potatoes crust, seafood sauce, cherry tomatoes and olives

PRE-DESSERT

Vodka Christiania in gelatina profumata al limone
Jelly of Vodka Christiania lemon flavoured

DOLCE • DESSERT

Tarte Tatin con gelato alla vaniglia
Apple Tarte Tatin with vanilla ice cream

DOPO LA MEZZANOTTE • AFTER MIDNIGHT

Cotechino e lenticchie
Cotechino and lentils

Caffè e praline al cioccolato
Coffee and chocolate praline

Prezzo: € 270,00. Bevande escluse
Price: € 270,00 . Beverage not included

dj set