

# MENÚ DI CAPODANNO

## AMUSE BOUCHE DELLO CHEF

Spuma di pachino rosso con gamberi Gobetti  
Flute di Champagne

## GRAND PLATEAU PER DUE

Ostliche, Gambero rosso di Mazara, Scampi  
Caviale Kaluga e Tartare di capesante

## PRIMO

Fregola con astice e pomodoro pachino giallo  
con salsa mantecata di cozze e vongole

## SECONDO — A SCELTA TRA:

Rombo chiodato con salsa di cozze e carciofi  
Guancia di vitello con purè di patate e tartufo nero

## PRE DESSERT

Sorbetto al lampone con frutti rossi freschi

## DESSERT

Torta di mele e mandorle con crema inglese

## DOPO LA MEZZANOTTE

Cotechino e lenticchie come da tradizione

## CAFFÈ E PETIT FOURS DELLO CHEF

Mini torrone, caramelle di frutta,  
biscotti ripieni di cioccolato e mini tronchetto al cioccolato

**425€ a Persona**

Acqua e caffè inclusi – bevande escluse – mini panettone in omaggio