



CAPODANNO - 31 DICEMBRE 2022
NEW YEAR'S EVE - DECEMBER 31, 2022

Aperitivi e Calice di Champagne di benvenuto
Aperitifs and welcome glass of Champagne

ANTIPASTI / STARTERS

CRUDI / RAW

Gamberi Rossi, Datterini Gialli e Rossi e Basilico
Red Prawns, Yellow and Red Tomatoes and Basil

Mazzancolle e Carciofi
Shrimps and Artichokes

Scampi e Tartufo Nero
Prawns and Black Truffle

Carpaccio di Pescato del giorno, Clementine e Rucola
Carpaccio of Catch of the Day, Mandarins and Arugula

Tartare di Tonno Rosso, Avocado, Kiwi e Basilico
Tartare of Red Tuna, Avocado, Kiwi and Basil

COTTI/COOKED

Polpo arrosto, Mayonese ai Lamponi, Mela Verde
Roasted Octopus, Raspberries Mayo, Green Apple

Ventresca di Tonno "alla Scottadito" e Rosmarino
Tuna Ventresca "alla Scottadito" way and Rosemary

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tagliolino alla Mugnaia, Rombo, Caviale e Limone
Tagliolino alla Mugnaia way, Turbot, Caviar and Lemon

Risotto al nero di Seppia e Oro
Cuttlefish ink and Gold Risotto

SECONDI PIATTI / SECOND COURSE

** Astice, Mandorle e Ricci di Mare

** *Lobster, Almonds and Sea Urchin*

DESSERT

Mousse al Cioccolato Fondente, Lamponi e Gelato allo Yogurt
Dark Chocolate Mousse, Raspberries and Yogurt Ice Cream

Cannoli ripieni di Crema e Cioccolato
Stuffed Cannoli with Cream and Chocolate

Bombette
Fried "Donuts" filled with Cream

A MEZZANOTTE / AT MIDNIGHT

Cotechino con Lenticchie come da tradizione
Traditional Cotechino with Lentils