

## Veglione di Capodanno 2023

New Year's Eve 2023

Benvenuto dello Chef accompagnato dal nostro cocktail  
*Welcome from the Chef and our cocktail*



Scampi marinati all'anice stellato su croccante  
di pane alle lenticchie e pomodoro invernale  
*Star anise marinated scampi on crunchy lentils  
bread and winter tomato*



Risotto al Gavi con croccante di mandorle aromatizzate  
alla zucca e scaglie di tartufo  
*Gavi white wine risotto with pumpkin scented  
crunchy almonds and truffle flakes*



Raviolo di ricotta con battuto di cappasanta  
al profumo di bergamotto e caviale Black Adamas  
*Ricotta raviolo with bergamot scallops tartare  
and caviar Black Adamas*



Tatakya di tonno al pistacchio di Stigliano  
su macedonia di frutta esotica  
*Tuna tatakya with pistachio from Stigliano  
on exotic fruit salad*



Scacchiera di fassona con crema di pecorino  
di Moliterno IGP e cardoncelli  
*Fassona ribeye steak with Pecorino cream cheese  
from Moliterno and cardoncelli mushrooms*



Piramide Cestia con pere e cioccolato  
*Cestia pyramid with pear and chocolate*



Panettone, pandoro e torrone della tradizione  
*Traditional Christmas panettone, pandoro and nougat*



Zampone e lenticchie di Castelluccio  
*Zampone pork sausage and lentils from Castelluccio*

**€170**

Incluso cocktail di benvenuto, acqua, caffè e brindisi finale  
*Including welcome cocktail, water, coffee and final toast*

Si richiede l'arrivo tra le 19,30 e le 21,30  
*Arrival required between 7.30 and 9.30 pm*  
E' richiesta la prenotazione  
*Reservation is required*