

Capodanno

GRAN BUFFET

Treccione di bufala campana Dop
Treccione di bufala Affumicata campana Dop
Ricottine di Bufala

Tagliere di Culaccia e fiammiferi di Pecorino accompagnato da pane Carasau
Diversamente Crudo: Bresola di Prussiana Home Made "Sotto Sale", Zucchero, Paprika, Rosmarino, Menta e Finocchietto
con Crudité di Champignon, scaglie di Grana, Maionese al Rafano, Olio al Tartufo e sale Maldon

Tartare di Tonno, Erba Cipollina, Pomodori Secchi, Capperi, Crumble alle erbe Fini
Tartare di salmone con salsa guacamole maionese al rafano e sesamo nero
Gran soute di cozze
Insalatina tiepida di Polpo, Seppia e Patate
Catalana di salmone

Paccheri Home Made al ragù di Crostacei
Risotto alla Pescatora
Ravioli Ricotta e Spinaci in salsa di Datterino Giallo, Guanciale Croccante e Pecorino Romano Dop
Riso venere Saltato con verdure croccanti di stagione

Cubi di Tonno crosta di Sesamo e salsa Teriyaki
Salmone con crosta di pane aromatizzato alle erbe
Frittura di Calamari e Gamberi
Tronchetto di Porchetta al Tartufo
Brasato di manzo al barolo chinato

Verdure Gratinée
Patate al forno
Purea di Patate al Tartufo
Insalatina mista

Cotechino della tradizione
Lenticchie
Panettone



eat - drink - stay

New Year's Eve

GRAN BUFFET

Treccione of Buffalo Mozzarella from Campania (PDO)
Smoked Buffalo Mozzarella Treccione from Campania (PDO)
Buffalo Ricotta

Culaccia Platter with Pecorino Matchsticks served with Carasau Bread

"Diversamente Crudo": Home-made Prussian Bresaola cured with Salt, Sugar, Paprika, Rosemary, Mint and Fennel served with Raw Champignon Mushrooms, Shavings of Grana Cheese, Horseradish Mayo, Truffle Oil and Maldon Salt

Tuna Tartare with Chives, Sun-dried Tomatoes, Capers and Fine Herb Crumble

Salmon Tartare with Guacamole Sauce, Horseradish Mayo and Black Sesame

Mixed Mussels Sauté

Warm Salad of Octopus, Cuttlefish and Potatoes

Salmon Catalana

Home-made Paccheri with Shellfish Ragout

Seafood Risotto

Ricotta and Spinach Ravioli with Yellow Datterino Tomato Sauce, Crispy Guanciale and Pecorino Romano (PDO)

Venere Black Rice Stir-Fried with Seasonal Crunchy Vegetables

Tuna Cubes in a Sesame Crust with Teriyaki Sauce

Salmon with an Herb-Seasoned Bread Crust

Fried Calamari and Shrimps

Truffle Porchetta Roll

Beef Braised in Barolo Chinato

Gratin Vegetables

Oven-Baked Potatoes

Truffle Mashed Potatoes

Mixed Salad

Traditional Cotechino

Lentils

Panettone



eat - drink - stay