



SAN SILVESTRO 2026

MENÙ CARNE

ANTIPASTO "TRILOGY"

TARTARE DI FASSONA CON FOIE GRAS.

PROSCIUTTO DOLCE DI SAN DANIELE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA.

POLENTA FRITTA SU FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO PREGIATO DI NORCIA

PRIMO

RAVIOLI DEL PLIN ALLO ZAFFERANO E
GUANCIALE CROCCANTE

SECONDO

MEDAGLIONI DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI

COME DA TRADIZIONE
LENTICCHIE E COTECHINO

DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE CALDO
CON GELATO ARTIGIANALE

BOLLICINE DI MEZZANOTTE 2026

CON MILLESIMATO BRUT BLANC DE BLANCS

INCLUSO NEL VOSTRO MENÙ: ACQUA, CAFFÈ E UNA BOTTIGLIA
DI VINO OGNI 2 PERSONE

BIANCO: FALANGHINA LA VINICOLA DEL TITERNO, BENEVENTO IGT

ROSSO: CHIANTI SENSI COLLEZIONE GOLD DOC

120 PER PERSONA



SAN SILVESTRO 2026

MENÙ DI PESCE

ANTIPASTO "TRILOGY"

TARTARE DI SALMONE CON BURRATA DOP E PASSION FRUIT
CAPASANTA AL GRATEN
INSALATA DI MARE ROYAL

Con seppie, polpo, gamberi, calamari e julienne di verdure.

SECONDO ANTIPASTO

POLENTA FRITTA CON SALSINA DI SENAPE DI DIJON AL MIELE

PRIMO

AGNOLOTTI MEZZALUNA AL RIPIENO DI CERNIA DI PARANZA
CON BISQUE DI MARE, SCHIUMA DI CHAMPAGNE E CAROTE
AL CAVIALE

SECONDO

FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI PISTACCHIO
CON VERDURE ALLA GRIGLIA

COME DA TRADIZIONE

LENTICCHIE E COTECHINO

DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE CALDO CON
GELATO ARTIGIANALE

BOLLICINE DI MEZZANOTTE 2026

CON MILLESIMATO BRUT BLANC DE BLANCS

INCLUSO NEL VOSTRO MENÙ: ACQUA, CAFFÈ E UNA BOTTIGLIA
DI VINO OGNI 2 PERSONE

BIANCO: FALANGHINA LA VINICOLA DEL TITERNO, BENEVENTO IGT

ROSSO: CHIANTI SENSI COLLEZIONE GOLD DOC

120 PER PERSONA



SAN SILVESTRO 2026

MENÙ VEGETARIANO, VEGANO E SENZA GLUTINE

ANTIPASTO

CREMA DI ZUCCA CON GRANELLA DI PISTACCHIO E
OLIO AL ROSMARINO

SECONDO ANTIPASTO

POLENTA FRITTA CON SALSINA DI SENAPE DI DIJON AL MIELE

PRIMO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E ZUCCHINE JULIENNE

SECONDO

VELLUTATA DI CECI CON MELANZANE VIOLA DI VITTORIA E
FUNGHI PORCINI.

COME DA TRADIZIONE

LENTICCHIE

DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE CALDO
CON GELATO ARTIGIANALE

ALTERNATIVA VEGANA: STRUDEL ALLE MELE CON GRANELLA DI
PISTACCHIO E CREMA DI LAMPONI

BOLLICINE DI MEZZANOTTE 2026

CON MILLESIMATO BRUT BLANC DE BLANCS

INCLUSO NEL VOSTRO MENÙ: ACQUA, CAFFÈ E UNA BOTTIGLIA
DI VINO OGNI 2 PERSONE

BIANCO: FALANGHINA LA VINICOLA DEL TITERNO, BENEVENTO IGT

ROSSO: CHIANTI SENSI COLLEZIONE GOLD DOC

120 PER PERSONA



SAN SILVESTRO 2026

MEAT MENU

"TRILOGY" APPETIZERS

FASSONA TARTARE WITH FOIE GRAS.
SWEET SAN DANIELE HAM WITH BUFFALO MOZZARELLA
FROM CAMPANA.
FRIED POLENTA ON PARMESAN FONDUE AND FINE BLACK
TRUFFLE FROM NORCIA

FIRST COURSE

"PLIN" RAVIOLI WITH SAFFRON AND CRISPY CHEEK

SECOND COURSE

VEAL MEDALLIONS WITH PORCINI MUSHROOMS

AS FOR TRADITION
LENTILS AND COTECHINO

DESSERT

WARM HEART CHOCOLATE CAKE WITH ARTISANAL
ICE CREAM

2026 MIDNIGHT TOAST

WITH MILLESIMATO BRUT BLANC DE BLANCS

INCLUDED IN YOUR MENU: WATER, COFFEE AND A BOTTLE OF WINE
FOR EVERY 2 PEOPLE

WHITE: FALANGHINA LA VINICOLA DEL TITERNO, BENEVENTO IGT
RED: CHIANTI SENSI COLLEZIONE GOLD DOC

120€ FOR PERSON



SAN SILVESTRO 2026

FISH MENU

"TRILOGY" APPETIZERS

SALMON TARTARE WITH DOP BURRATA AND PASSION FRUIT

SCALLOPS AU GRATIN

ROYAL SEA SALAD

(with cuttlefish, octopus, prawns, squid and vegetable julienne)

SECOND APPETIZER

FRIED POLENTA WITH HONEY MUSTARD SAUCE OF "DIJON"

FIRST COURSE

MEZZALUNA AGNOLOTTI STUFFED WITH PARANZA GROUPER
WITH SEA BISQUE, CHAMPAGNE FOAM AND CARROTS WITH
CAVIAR

SECOND COURSE

PISTACHIO-CRUSTED SEA BREAM WITH
GRILLED VEGETABLES

AS FOR TRADITION

LENTILS AND COTECHINO

DESSERT

WARM HEART CHOCOLATE CAKE WITH ARTISANAL ICE
CREAM

2026 MIDNIGHT TOAST

WITH MILLESIMATO BRUT BLANC DE BLANCS

INCLUDED IN YOUR MENU: WATER, COFFEE AND A BOTTLE OF WINE
FOR EVERY 2 PEOPLE

WHITE: FALANGHINA LA VINICOLA DEL TITERNO, BENEVENTO IGT
RED: CHIANTI SENSI COLLEZIONE GOLD DOC

120€ FOR PERSON



SAN SILVESTRO 2026

VEGETARIAN, VEGAN AND GLUTEN FREE MENU

APPETIZERS

PUMPKIN CREAM WITH PISTACHIO GRAINS AND
ROSEMARY OIL

SECOND APPETIZER

FRIED POLENTA WITH HONEY MUSTARD SAUCE OF "DIJON"

FIRST COURSE

SAFFRON AND JULIENNE COURGETTE RISOTTO

MAIN DISH

CREAMY CHICKPEA SOUP WITH PURPLE VITTORIA
AUBERGINES AND PORCINI MUSHROOMS

AS FOR TRADITION

LENTILS

DESSERT

WARM HEART CHOCOLATE CAKE
WITH ARTISANAL ICE CREAM

VEGAN ALTERNATIVE: APPLE STRUDEL WITH PISTACHIO
GRAINS AND RASPBERRY CREAM

2026 MIDNIGHT TOAST

WITH MILLESIMATO BRUT BLANC DE BLANCS

INCLUDED IN YOUR MENU: WATER, COFFEE AND A BOTTLE OF WINE
FOR EVERY 2 PEOPLE

WHITE FALANGHINA LA VINICOLA DEL TITERNO, BENEVENTO IGT
RED: CHIANTI SENSI COLLEZIONE GOLD DOC

120€ FOR PERSON