



IL GRANDE GATSBY
BAR & RESTAURANT



SAN SILVESTRO 2025

Amuse bouche

Macaron salato con burger di granchio,
insalatina thai e guacamole

Antipasto

Ceviche di polpo con salsa ponzu, spuma di
cavolfiore e chips di topinambur

Primo Piatto

Panciotti con capesante e gamberi con bisque di
crostacei aromatizzata al cocco, lemongrass e zenzero

Secondo piatto

Coda di rospo in guanciaie glassata alla soia e miele con
purea di patate dolci allo zenzero e alga nori

Piatto Portafortuna

Mini bao bun con cotechino in zuppa di lenticchie al miso

Dessert

Baklava di panettone, mousse alla
cheesecake e coulis di mango e lime

Bevande

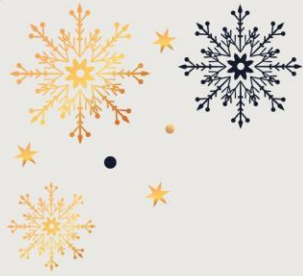
Acqua minerale
Caffè

Flûte di spumante per brindisi augurale con dolci della tradizione

Musica dal vivo

160€ p.p.





IL GRANDE GATSBY
BAR & RESTAURANT



NEW YEAR'S EVE

Amuse bouche

Savory macaron filled with crab burger,
Thai-style salad, and guacamole

Starter

Octopus ceviche with ponzu sauce, cauliflower espuma and
Jerusalem artichoke crisps

First Course

Handmade panciotti filled with scallops and prawns, served with a
shellfish bisque infused with coconut, lemongrass, and ginger

Main Course

Soy and honey-glazed monkfish wrapped in pancetta, accompanied by
ginger-flavored sweet potato purée and nori seaweed

Good Luck Dish

Mini bao bun with traditional cotechino sausage in a miso-scented lentil soup

Dessert

Panettone baklava with cheesecake mousse and mango-lime coulis

Drinks

Mineral water
Coffee
Flûte of italian spumante with festive sweets

Live Music

160€ p.p.



IL GRANDE GATSBY BAR & RESTAURANT

