

Cenone di San Silvestro

31 Dicembre 2025

New Year's Eve Menù

31 December 2025



Aperitivo del Benvenuto / Welcome Aperitif

Flute di Champagne con Ostriche e Canapè

Glass of Champagne with Oyster and Canapés

Gamberetti nostrani

e Julienne di Carciofini “Botoli”

Baby Shrimps and Julienne of Artichokes

Insalatina di Astice alla Catalana

Lobster salad “Catalana” style

**Capasante al Calvados su Crema di Zucca Mantovana
e scaglie di Tartufo Nero**

*Scallops, Cream of Mantuan Pumpkin
and Black Truffle Shavings*

Ravioli ripieni di Branzino

con salsa alle Vongole veraci e Bottarga di Muggine

*Ravioli stuffed with Sea Bass with Clams sauce
and Mullet Bottarga*

Risotto mantecato con code di Scampi

e Radicchio Trevigiano tardivo

*Risotto with Wild Scampi
and Radicchio Red Chicory*

**Millefoglie di Rombo chiodato con Patate novelle,
fiori di Zucca e Pomodorini gialli Confit**

*Baked wild Turbot served with Baby Potatoes,
Pumpkins Flower and Cherry yellow Tomatoes*

Souffle all Grand Marnier con salse

alla Vaniglia e Cioccolato fondente

*Grand Marnier souffle with Vanilla sauce
and Dark chocolate*

E dopo la mezza notte...

And after midnight...

Pasta e Fagioli, Zampone e Lenticchie di Castelluccio

Traditional Venetian Pasta and Beans Soup

“Cotechino” (boiled Pork Salami) served with Castelluccio Lentil

Uva pizzutella del buon augurio

Grapes of good luck

Acqua e caffè’

Water and coffee

Accompagnamento musicale dal vivo tasse incluse € 280,00 p.p.

Live music tax, service and cover charge included € 280,00 p.p.

Vini non inclusi

Wine not included

Cenone di San Silvestro

31 Dicembre 2025

New Year's Eve Menù

31 December 2025

Aperitivo del Benvenuto / Welcome Aperitif

Flute di Champagne con Ostriche e Canapè

Glass of Champagne with Oyster and Canapes

Gamberetti nostrani

e Julienne di Carciofini “Botoli”

Baby Shrimps and Julienne of Artichokes

Insalatina di Astice alla Catalana

Lobster salad “Catalana” style

**Capasante al Calvados su Crema di Zucca Mantovana
e scaglie di Tartufo Nero**

*Scallops, Cream of Mantuan Pumpkin
and Black Truffle Shavings*

Ravioli ripieni di Branzino

con salsa alle Vongole veraci e Bottarga di Muggine

*Ravioli stuffed with Sea Bass with Clams sauce
and Mullet Bottarga*

Risotto mantecato con code di Scampi

e Radicchio Trevigiano tardivo

*Risotto with Wild Scampi
and Radicchio Red Chicory*

**Millefoglie di Rombo chiodato con Patate novelle,
fiori di Zucca e Pomodorini gialli Confit**

*Baked wild Turbot served with Baby Potatoes,
Pumpkins Flower and Cherry yellow Tomatoes*

Souffle all Grand Marnier con salse

alla Vaniglia e Cioccolato fondente

*Grand Marnier souffle with Vanilla sauce
and Dark chocolate*

E dopo la mezza notte...

And after midnight...

Pasta e Fagioli, Zampone e Lenticchie di Castelluccio

Traditional Venetian Pasta and Beans Soup

“Cotechino” (boiled Pork Salami) served with Castelluccio Lentil

Uva pizzutella del buon augurio

Grapes of good luck

Acqua e caffè'

Water and coffe

Vini non inclusi

Wine not included

