

New Year's Eve Menu

2026

Assaggi 🍴

ANTIPASTO/STARTER

Parmigiana di melanzana con provola affumicata, funghi aromatizzati e crema al tartufo bianco

Eggplant Parmigiana with smoked provola cheese, aromatic mushrooms, and white truffle cream

(glass prosecco)* 🍷

Cannolo fritto di barbabietola ripieno di ricotta fresca D.O.P. e pistacchi del Bronte tostati

Crispy Beetroot Cannolo filled with fresh D.O.P. ricotta and toasted Bronte pistachios
(glass red wine Ternes from Piedmont)*

PASTA/MAIN COURSE

Ravioli del Plin alla piemontese (coniglio, spinaci e parmigiano) con salsa d'arrosto

Piedmontese Plin Ravioli (stuffed with rabbit, spinach, and Parmesan) served with roast gravy
(glass red Nebbiolo of Piedmont from Langhe)*

SECONDI PATTI/SECOND COURSES

Involtino di spigola al forno ripieno di spinaci su crema di patate allo zafferano accompagnato da Pata Negra croccante

Oven-Baked Sea Bass Roll filled with spinach on a saffron potato cream, accompanied by crispy Pata Negra
(glass Barbera du Gir)*

DOLCE /DESSERT

Uovo dorato con cuore all'arancia caramellata al marsala e ricotta alle mandorle appoggiato su nido di cioccolato nero

Golden Egg with a heart of orange caramelized with Marsala and almond ricotta, set on a nest of dark chocolate
(glass Moscato D'Asti)*

MENU PRICE 145€

*Arrangiamento vino 45€ pp

*Wine arrangement 45€ pp

