



Cena della Vigilia di Natale

CHRISTMAS EVE DINNER

24 / 12 / 2025

In aggiunta al nostro Menu à la Carte, proponiamo le seguenti creazioni del nostro Chef:

In addition to our Menu à la Carte, we propose the following creations of our Chef:

Carpaccio di Spada marinato alla senape Dijon e puntarelle

Marinated Swordfish Carpaccio with Dijon mustard and puntarelle

Spaghettoni all'aragosta

Lobster Spaghettoni

Cuore di baccalà confit, salmoriglio e scarola con fichi secchi e pinoli

Confit Cod Fillet, salmoriglio sauce, escarole with dried figs and pine nuts

Frolla al pan di spezie mandarini caramellati, noci e spuma alla vaniglia

Spiced Shortcrust Pastry, caramelized mandarins, walnuts and vanilla foam



Pranzo di Natale

CHRISTMAS LUNCH

25 / 12 / 2025

In aggiunta al nostro Menu à la Carte, proponiamo le seguenti creazioni del nostro Chef:
In addition to our Menu à la Carte, we propose the following creations of our Chef:

Sablé, spuma di caprino, puntarelle e alici del Cantabrico
Sablé with Goat Cheese Foam, puntarelle and Cantabrian anchovies

Cappelletti della tradizione al tartufo nero pregiato
Traditional Cappelletti with fine black truffle

Maialino iberico, porcini e mille foglie di patate dorato
Iberian Suckling Pig, porcini mushrooms and golden potato millefeuille

**Frolla al pan di spezie mandarini caramellati,
noci e spuma alla vaniglia**
Spiced Shortcrust Pastry, caramelized mandarins, walnuts and vanilla foam



Capodanno Terrazza

NEW YEAR'S EVE TERRAZZA

31 / 12 / 2025

Maritozzo mignon salato con astice, mela verde al wasabi e caviale

Savory Mini-Maritozzo with lobster, green apple with wasabi and caviar

Tonno tataky alla soya, fondente ai porri gel allo zenzero e aria allo yuzu

Soy-marinated Tuna Tataki, leek fondant, ginger gel and yuzu air

Fagottello con mantecato di rombo in salsa alle vongole veraci e bottarga di muggine

Dumpling with turbot mousse in clam sauce and grey mullet bottarga

Rana pescatrice all'acqua pazza

Monkfish "all'acqua pazza"

Meringata, cremoso al cioccolato bianco, dattero e fava tonka

Meringue Cake with white chocolate cream, date and tonka bean

€270.00 p.p.

(Vini esclusi / Wines excluded)

Servizio in balconata con dj

Balcony service with DJ



Cena di Gala

GALA DINNER

31 / 12 / 2025

Scampo siciliano e shot al pompelmo rosa

Sicilian Scampi and pink grapefruit shot

Capesanta arrostita, champagne e caviale

Roasted Scallop with champagne and caviar

Medaglione di aragosta, sablé al finocchietto e yuzu mayo

Lobster Medallion, fennel sablé and yuzu mayo

Cappellaccio con Gamberi Rossi di Mazara e stracciatella di bufala

Cappellaccio with Red Mazara Prawns and buffalo stracciatella

Filetto di San Pietro al beurre blanc, pepe del Madagascar e millefoglie di patate

John Dory Fillet with beurre blanc, Madagascar pepper and potato millefeuille

Perla d'oro Whisky affumicato e caramello

Golden Pearl with smoked whisky and caramel

Meringata, cremoso al cioccolato bianco, dattero e fava tonka

Meringue Cake with chocolate cream, date and tonka bean

Cotechino artigianale e lenticchie di Castelluccio

Traditional Cotechino sausage and Castelluccio lentils

€490.00 p.p.

(Vini esclusi / Wines excluded)

Cena di gala con musica dal vivo

Gala dinner with live music