TERRAZZA
Les étoiles
RISTORANTE - BAR

Cena di Gala
GALA DINNER

31 | 12 | 2026

Sashimi di storione e il suo caviale
Sturgeon sashimi and its caviar

Black Cod affumicato, vellutata di scorza nera e chips di topinambur
Smoked Black Cod, salsify cream, and Jerusalem artichoke chips

Wagyu, spugnole e pain suisse al fior di sale
Wagyu, morels and pain suisse with floret salt

Culurgiones di aragosta e dragoncello
Lobster and tarragon culurgiones

Scampo imperiale gratinato con salsa cocco e lemongrass
Gratin Imperial langoustine with coconut sauce and lemongrass

Macaron Glaces
Macaron Glaces

Craquelin d'oro, vaniglia del Madagascar e noci di Macadamia
Golden craquelin, Madagascar vanilla, and Macadamia nuts

Cotechino artigianale e lenticchie di Castelluccio
Artisanal cotechino and Castelluccio lentils

€ 490 p.p.

BEVANDE ESCLUSE / DRINKS EXCLUDED

TERRAZZA
Les étoiles
RISTORANTE - BAR

Capodanno Terrazza

NEW YEAR'S EVE TERRAZZA

3 1 | 1 2 | 2 0 2 6

Ostrica, panna acida e caviale
Oyster, sour cream and caviar

Polpo ai profumi provenzali
Octopus with Provençal perfumes

Casarecce artigianali all'essenza di Astice,
vellutata di melanzane affumicate e croccante agli agrumi
Artisanal casarecce pasta lobster,
creamy smoked eggplant soup and a citrus crunch

Dentice in crosta di liquirizia, topinambur e carciofi
Licorice-crusted snapper, Jerusalem artichokes and artichokes

Craquelin d'oro, vaniglia del Madagascar e noci di Macadamia
Golden craquelin, Madagascar vanilla, and Macadamia nuts

Cotechino artigianale e lenticchie di Castelluccio
Artisanal cotechino and Castelluccio lentils

Panettoni artigianali
Craft panettone

€ 270 p.p.

BEVANDE ESCLUSE / DRINKS EXCLUDED