



Veglione di Capodanno 2025
New Year's Eve dinner menù 2025

Battuto di gambero rosso di Mazara del Vallo agli agrumi e insalatina di polpo
Chopped red prawns from Mazara del Vallo with citrus fruits and octopus salad

Ostrica Amelie marinata alla menta e Valdobbiadene
Amelie oyster marinated with mint and Valdobbiadene

Soufflé di patate con caviale Beluga Malossol e gelatina al Porto
Potato soufflé with Beluga Malossol caviar and Port jelly

Risotto pistilli di zafferano, porcini e aragostella
Risotto with saffron pistils, porcini mushrooms and lobster

Tortello ripieno di cernia bruna limone di Amalfi carciofi croccanti e riccio di mare
Tortello stuffed with brown grouper, Amalfi lemon, crunchy artichokes and sea urchin

Ombrina su purea di patate vitelot allo zenzero e maggiorana
Croaker on vitelot potato puree with ginger and marjoram

Carciofi alla menta e bottarga di muggine di Cabras
Artichokes with mint and Cabras mullet bottarga

Emozioni di cioccolato fondente con fragole e menta
Dark chocolate emotions with strawberries and mint

Cotechino e lenticchie di mezzanotte con brindisi finale
Midnight Cotechino lentils with final toast

LA TERRAZZA SKYLINE € 300.00 pp bevande escluse - € 300.00 pp beverage excluded

LA TERRAZZA € 250.00 pp bevande escluse - € 250.00 pp beverage excluded