



**CAPODANNO - 31 DICEMBRE 2022**  
***NEW YEAR'S EVE - DECEMBER 31, 2022***

Aperitivi e Calice di Champagne di benvenuto  
*Aperitifs and welcome glass of Champagne*

## **ANTIPASTI / STARTERS**

### CRUDI / RAW

Gamberi Rossi, Datterini Gialli e Rossi e Basilico  
*Red Prawns, Yellow and Red Tomatoes and Basil*

Mazzancolle e Carciofi  
*Shrimps and Artichokes*

Scampi e Tartufo Nero  
*Prawns and Black Truffle*

Carpaccio di Pescato del giorno, Clementine e Rucola  
*Carpaccio of Catch of the Day, Mandarins and Arugula*

Tartare di Tonno Rosso, Avocado, Kiwi e Basilico  
*Tartare of Red Tuna, Avocado, Kiwi and Basil*

## COTTI/COOKED

Polpo arrosto, Mayonese ai Lamponi, Mela Verde  
*Roasted Octopus, Raspberries Mayo, Green Apple*

Ventresca di Tonno "alla Scottadito" e Rosmarino  
*Tuna Ventresca "alla Scottadito" way and Rosemary*

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tagliolino alla Mugnaia, Rombo, Caviale e Limone  
*Tagliolino alla Mugnaia way, Turbot, Caviar and Lemon*

Risotto al nero di Seppia e Oro  
Cuttlefish ink and Gold Risotto

## SECONDI PIATTI / SECOND COURSE

\*\* Astice, Mandorle e Ricci di Mare

\*\* *Lobster, Almonds and Sea Urchin*

## DESSERT

Mousse al Cioccolato Fondente, Lamponi e Gelato allo Yogurt  
*Dark Chocolate Mousse, Raspberries and Yogurt Ice Cream*

Cannoli ripieni di Crema e Cioccolato  
*Stuffed Cannoli with Cream and Chocolate*

Bombette  
*Fried "Donuts" filled with Cream*

## A MEZZANOTTE / AT MIDNIGHT

Cotechino con Lenticchie come da tradizione  
*Traditional Cotechino with Lentils*

**380 euro per persona**  
Bevande escluse