

*Cenone Di San Silvestro  
New Year's Eve Menu*

**Aperitivo di benvenuto con canapès**  
*Welcome cocktail with canapés*

\*

**Polpo reale marinato alla rapa rossa, gel di mandorla  
e maionese al nero di seppia**  
*Marinated Royal Octopus in beetroot,  
almond gel and squid ink mayonnaise*

**Filetto di maiale in crosta di pane  
con variazione di patate e salsa al cacao nero**  
*Pork fillet roll with potatoes and cocoa sauce*

\*

**Tagliolini con broccoletti, gamberoni rossi e perle di caviale**  
*"Tagliolini" with broccoli, red king prawns and caviar*

**Ravioli di coda alla vaccinara  
su fonduta di ricotta di bufala e tartufo bianco**  
*Ox tail "Ravioli", buffalo ricotta fondue and white truffle*

\*

**Orata di Ponza in guazzetto di calamaretti,  
crema di carota e vetro di menta**  
*Sea bream, squid "Guazzetto", carrot sauce and mint*

**Germano reale arrosto con fiori di rosmarino e millefoglie di melanzane**  
*Roasted mallard, rosemary flowers and aubergine mille-feuilles*

\*

**Mezzanotte**  
*Midnight*

**Terrazza AROMA, Euro 1.000,00 - Bevande escluse / Beverage non included**  
**Privè Area, Euro 650,00 - Bevande escluse / Beverage not included**



AROMA

