

CAPODANNO

MARTEDÌ 31 DICEMBRE 2024

ESPERIENZA COMPLETA
FULL EXPERIENCE
600

Ostrica, tapioca e Champagne
Oyster, tapioca and Champagne



Foie gras di anatra confit, anguilla affumicata e agrumi di Sorrento
Confit duck foie gras, smoked eel and Sorrento citrus



Capasanta dorata, cavolfiore e caviar cristal
Pan-seared scallop, cauliflower and caviar cristal



Ravioli di aragosta e limone, tartufo nero melanosporum
Lobster and lemon ravioli, black melanosporum truffle



Mezzi paccheri, cipolla di Montoro, clementina e grue di cacao
Mezzi paccheri, Montoro onion, clementine and cocoa grue



Pollo di Bresse, salsa Albufera
Poultry from Bresse, Albufera sauce



Melograno ghiacciato, zabaione alla vaniglia
Frozen pomegranate, vanilla zabaglione



Composizione di cioccolato de la manufacture Alain Ducasse a Parigi, granita di cascara di cacao
Chocolate composition from Alain Ducasse manufacture in Paris, cocoa cascara granita