

*Menu Cenone Vigilia di Natale  
Christmas Eve Dinner*

*24 Dicembre 2022 h: 20.00  
24th December 2022 h: 20.00*

*Gambero Lardellato arrosto su crema di ceci al rosmarino e timo  
Roasted larded Prawn on chickpea cream with rosemary and thyme*

*Fettucelle prezzemolo e carciofi con polpa di spigola di mare  
Artichokes and parsley Fettuccine pasta with sea bass pulp*

*Riccioli di Rombo chiodato alle erbe natalizie, melograno e cavolfiore  
Turbot curls with Christmas herbs, pomegranate and cauliflower*

*Pallina di Natale al caramello salato e clementino  
Christmas small ball dessert with salted caramel and mandarin*

\*\*\*

*65.00 euro p.p.  
Bevande escluse  
Beverage not included*



***Veglione di Capodanno 2023***  
***New Year's Eve dinner menù 2023***

*Piccolo benvenuto dello Chef*  
*Chef's petit welcome aperitif*

*Ostrica, gambero rosso crudo, gel al lime, scampo di Mazara e melograno*  
*Oyster, red shrimp (raw), Mazara scampi with pomegranate and lime gel*

*Baccalà mantecato, lardo di Colonnata, crema di lenticchia di Castelluccio,*  
*finocchiella selvatica*  
*Creamed Cod, Colonnata lard, Castelluccio lentil cream, wild fennel*

*Ravioli di cotechino, astice e crema di crostacei*  
*Ravioli with cotechino, lobster and shellfish cream*

*Scaloppa di dentice, crema di spinaci all'arancia e puntarelle "come una volta"*  
*Snapper escalope, spinach cream with orange flavour and puntarelle chicory "as it*  
*once was"*

*Panettone in padella con crema di ricotta di pecora e lampone*  
*Roasted panettone with sheep ricotta cheese and raspberry cream*

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

***€ 250.00 pp bevande escluse/beverage not included***

*Mecenate Palace Hotel*