

# *Cena di Gala*

## GALA DINNER

31.12.2024

***Branzino dell'Argentario, dressing allo Yozu e pepe rosa***  
*Argentario sea bass, Yozu dressing and pink pepper*

***Ostrica del Gargano gratin in salsa Mornay al dragoncello***  
*Gargano oyster au gratin in Mornay sauce with tarragon*

***Roché di baccalà di Morro, spuma di patate e bianchetto d'Alba***  
*Morro cod roché, potato foam and Alba bianchetto*

***Lingotto di anatra Barberie e arance rosse***  
*Barberie duck ingot and blood oranges*

***Tortello di aragosta del Mediterraneo e tartufi di mare***  
*Tortello pasta with Mediterranean lobster and sea truffles*

***Scampi siciliani alla Fradiavola***  
*Sicilian scampi alla Fradiavola*

***Carré d'agnello laccato al miele di corbezzolo, cremoso di Blu di Bufala e pomme dauphine***  
*Lamb rack lacquered with strawberry tree honey, creamy Blu di Bufala and pomme dauphine*

***Macaron al Mont Blanc***  
*Mont Blanc macaroon*

***Croccante di sfoglia, vaniglia del Madagascar e caramello***  
*Crunchy puff pastry, Madagascar vanilla and caramel*

***Cotechino artigianale e lenticchie di Castelluccio***  
*Home made cotechino and Castelluccio lentils*

***€470.00 p.p. (Vini esclusi / Wines excluded)***

# *Cena di Gala*

G A L A   D I N N E R - Front Row View

31.12.2024

***Branzino dell'Argentario, dressing allo Yozu e pepe rosa***

*Argentario sea bass, Yozu dressing and pink pepper*

***Ostrica del Gargano gratin in salsa Mornay al dragoncello***

*Gargano oyster au gratin in Mornay sauce with tarragon*

***Roché di baccalà di Morro, spuma di patate e bianchetto d'Alba***

*Morro cod roché, potato foam and Alba bianchetto*

***Lingotto di anatra Barberie e arance rosse***

*Barberie duck ingot and blood oranges*

***Tortello di aragosta del Mediterraneo e tartufi di mare***

*Tortello pasta with Mediterranean lobster and sea truffles*

***Scampi siciliani alla Fradiavola***

*Sicilian scampi alla Fradiavola*

***Carré d'agnello laccato al miele di corbezzolo, cremoso di Blu di Bufala e pomme dauphine***

*Lamb rack lacquered with strawberry tree honey, creamy Blu di Bufala and pomme dauphine*

***Macaron al Mont Blanc***

*Mont Blanc macaroon*

***Croccante di sfoglia, vaniglia del Madagascar e caramello***

*Crunchy puff pastry, Madagascar vanilla and caramel*

***Cotechino artigianale e lenticchie di Castelluccio***

*Home made cotechino and Castelluccio lentils*

**€ 545,00 p.p.** (Vini esclusi / Wines excluded)

# *Terrazza Les Etoiles*

L I G H T   D I N N E R

31.12.2024

**Capasanta, variazione di amaranto,  
gel al mango affumicato e caviale**

*Scallop, amaranth variation, smoked mango gel and caviar*

**Tataki di palamita laccata all'orientale su mousse  
di cavolfiori e insalatina croccante al dressing di anacardi**

*Oriental lacquered bonito tataki on cauliflower mousse  
and crispy salad with cashew dressing*

**Tortello nero di patate ratte affumicate, Bouillabaisse  
del Mediterraneo e mollicata pugliese croccante**

*Black Tortello with smoked ratte Potatoes, Mediterranean Bouillabaisse  
and Crispy Apulian Breadcrumbs*

**Salmone selvaggio, salsa caviar cream e pak choi arrosto**

*Wild salmon, caviar cream sauce and roasted pak choi*

**Croccante di sfoglia,  
vaniglia del Madagascar e caramello**

*Crunchy puff pastry, Madagascar vanilla and caramel*

**€250.00 p.p. (Vini esclusi / Wines excluded)**