

*Adeleide*

**Cenone di Capodanno - 31 Dicembre 2022**  
*New Year's Eve Dinner - December 31<sup>st</sup> 2022*

**Aperitif finger food**

*Ostrica, sedano e mela verde*  
*Oyster, celery and green apple*

*Carciofo, bottarga, latte di mandorla e menta*  
*Artichoke with bottarga, almond milk and mint*

*Alici, avocado e ceci*  
*Anchovies, avocado cream and chickpeas*

**Amouse bouche**

*Rocher di ricciola e mandarino*  
*Amberjack and tangerine*

*Baccalà in tempura con crostacei in polvere*  
*Cod fish tempura and powder shellfish*

*Cookies di spigola affumicata e melograno*  
*Smoked sea bass cookies and pomegranate*

# Aولة

## Dinner

*Astice e topinambur, caviale e limone*  
Lobster and jerusalem artichoke, caviar and lemon

*Risotto al parmigiano 36 mesi, sfoglia fi rapa rossa e porro in polvere*  
Parmigiano Reggiano Cheese risotto, betroot and powder leek

*Raviolo ai gamberi, cavolo nero e provola affumicata*  
Prawn raviolo, black cabbage and smoked provola

*Dentice, cavolfiore e tartufo*  
Catch of the day, cauliflower and truffle

*Cioccolato, nocciola e frutta esotica*  
Chocolate, hazelnuts and esotic fruits

*Dolci della tradizione*  
Traditional Christmas cakes

*Lenticchie e Cotechino*  
Lentil and Cotechino Pork

*Euro 350.00 a persona - Bevande escluse*  
Euro 350.00 per person - Beverages not included