

31.12.2024
CENONE DI CAPODANNO / NEW YEAR'S EVE DINNER

Aurevo Pool Restaurant

Entrée

Ostrica Gillardeau con guscio edibile, mertensia marittima, gel allo Champagne e finger lime

Franciacorta Saten "61" Berlucchi

•

Antipasto

Crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo, bisque, polvere di olive e salsa cocktail

Etna bianco DOC 2023 Benanti

•

Primo

Plin ripieno allo scorfano e il suo guazzetto, salsa al basilico, vongole veraci e salty finger

Etna bianco DOC 2023 Benanti

•

Secondo

Branzino alla plancia, topinambur in doppia consistenza, lenticchie beluga e salsa pil pil

Pinot Grigio Collio "Jesera" DOC 2023 Venica

•

Pre-dessert

Finto tortellino al cocco e frutto della passione, mango in osmosi e lampone

•

Dessert

Mulleaux al panettone e gelato allo zabaione

•

Brindisi di Mezzanotte

Champagne Brut Laurent Perrier "La Cuvee"

Entrée

Gillardeau oyster with edible shell, maritime mertensia, Champagne gel and finger lime

Franciacorta Saten "61" Berlucchi

•

Starter

Raw red shrimp from Mazara del Vallo, bisque, olive powder and cocktail sauce

Etna bianco DOC 2023 Benanti

•

First course

Plin raviolo stuffed with redfish and its guazzetto, basil sauce, real clams and salty finger

Etna bianco DOC 2023 Benanti

•

Second course

Grilled sea bass, Jerusalem artichokes in double texture, beluga lentils and pil pil sauce

Pinot Grigio Collio "Jesera" DOC 2023 Venica

•

Pre-dessert

Faux coconut and passion fruit tortellini, mango in osmosis and raspberry

•

Dessert

Panettone cake mulleaux and eggnog ice cream

•

Midnight toast

Champagne Brut Laurent Perrier "La Cuvee"

€ 150 per persona / per person