



Capodanno Hotel Vittoria

GRAN GALÀ

Calice di benvenuto

Piccolo entrée dello chef

Antipasti

CAPPUCCINO DI BACCALÀ CON SPUMA AI FUNGHI PORCINI E CRUMBLE AL CACAO

SOUFFLÉ AGLI ASPARAGI CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA, PERLE DI TARTUFO E CREMA ALLA NOCCIOLA

Prima portata

CHICCHI DI RISO SAN MASSIMO, CON PUREA AL MIRTILLO E CUORE DI SCAMPO MARINATO

Seconda portata

TATAKI DI TONNO PINNE GIALLE CON RIDUZIONE DI VITELLO, SOIA IN AGRODOLCE E SPINACINO FRESCO AL BURRO CHIARIFICATO

Dessert

GRAND DESSERT DELLO CHEF: LINGOTTO OPERA CON FOGLIO D'ORO 24K

Inclusi

UNA BOTTIGLIA DI VINO OGNI 4 PERSONE
CAFFÈ

Da non perdere:

BRINDISI DI MEZZANOTTE

LENTICCHIE DOPO MEZZANOTTE

120€ A PERSONA