

## **Cenone di San Silvestro**

**31 Dicembre 2023**

*New Year's Eve Menù 2023*

*31 December 2023*

**Aperitivo del Benvenuto / Welcome Aperitif**

**Flute di Champagne e Ostriche**

**Mozzarella in carrozza**

*Glass of Champagne with Oysters  
and fried "Mozzarella in carrozza"*



**Insalata d'Astice alla Catalana**

*Lobster salad "Catalana" style*

**Granseola nel suo guscio**

*Spider Crab*

**Capesante saltate al Cartizze su crema di Zucca**

**e Radicchio di Treviso**

*Scallops with Cartizze Prosecco on Pumpkin cream and Radicchio*

**Ravioli ripieni al Branzino con salsa di Molluschi e Zucchine**

*Home made Ravioli filled with Sea-Bass  
with Clams and Zucchini sauce*

**Tagliolini neri gratinati alla Buranella con Bottarga di Muggine**

*Squid ink Tagliolini gratinated "Buranella" style and Mullet Roe*

**Branzino nostrano al forno con Patate novelle e Carciofini**

*Baked wild Sea-Bass with Potatoes and baby Artichokes*

**Souffle al Grand Marnier con salse**

**alla Vaniglia e Cioccolato fondente**

*Grand Marnier souffle with Vanilla sauce and Dark Chocolate*

*E dopo la mezzanotte...*

*And after midnight...*

**Pasta e Fagioli, Zampone e Lenticchie di Castelluccio**

*Traditional venetian Pasta and Beans Soup,*

*"Cotechino" (boiled Pork Salami) served with Castelluccio Lentils*

**Uva pizutella del buon augurio**

*Grapes of good luck*

**Acqua e caffè**

*Water and coffee*

**Accompagnamento musicale dal vivo**

*Live music entertainment*

**Vini non inclusi**

*Wine not included*