

Happy
New Year

Buffet di capodanno / *New Year's Eve buffet*

Antipasti/Starters

Tartare di sakura, tuorlo, senape e chips di pane speziato
Tartare of sakura, yolk, mustard and spicy bread chips

Tartare di ricciola, lime, mango e coriandolo
Tartare of amberjack, lime, mango and coriander

Millefoglie di melanzana alla parmigiana, salsa al basilico
Aubergine millefeuille alla parmigiana, basil sauce

Moscardini, crema di carote e dragoncello
Hake, cream of carrots and tarragon

Crostone di pane, ceci e peperone crusco
Crostone of bread, chickpeas and crusco peppers

Fiori di zuccina croccanti, caramello al lime
Crispy courgette flowers, lime caramel

Primi/First courses

Bauletti all' astice con rapa rossa, verdure e limone candito
Lobster buns with red turnip, vegetables and candied lemon

Risotto selezione acquerello, zafferano, asparagi e formaggio erborinato
Watercolour selection risotto, saffron, asparagus and blue cheese

Gnocchi al ragu' di maialino, erbe provenzali e tartufo
Gnocchi with pork ragout, Provençal herbs and truffle



M A M A L I A

NEW RECIPES FROM THE TRADITION



*Happy
New Year*

Secondi/Second courses

Filetto di cervo al caffè', crema di pastinaca e salsa ai mirtilli
Venison fillet with coffee, parsnip cream and blueberry sauce

Baccalà' in brodetto mediterraneo al profumo di limone
Lemon-flavoured Mediterranean stockfish in brodetto mediterraneo

Vellutata di zucca e zenzero, stracciatella e gamberi scottati al cognac
Pumpkin and ginger velouté, stracciatella and cognac-braised prawns

Stracotto di manzo, polenta, funghi e tartufo
Beef stew, polenta, mushrooms and truffle

Dolci / desserts

Cheesecake ai frutti rossi
Red fruit cheesecake

Tiramisu' con scaglie al cioccolato fondente e salsa di bosco
Tiramisu with dark chocolate chips and forest sauce

Tortino morbido al caffè, crema chantilly al limoncello
Soft coffee cake, limoncello chantilly cream

Torta vaniglia e nocciola, glassa al cioccolato bianco
Vanilla and hazelnut cake, white chocolate icing

120€ per persona bevande escluse
120€ per person excluding drinks



M A M A L I A

NEW RECIPES FROM THE TRADITION

