



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

Buon anno!



Capodanno Hotel Vittoria

GRAN GALÀ

Welcome drink

Chef's entrée

Antipasti

BACCALÀ CAPPUCCINO WITH PORCINI MUSHROOM FOAM AND COCOA CRUMBLE

ASPARAGUS SOUFFLÉ WITH RED SHRIMP FROM MAZARA, TRUFFLE PEARLS, AND HAZELNUT CREAM

First course

SAN MASSIMO RICE GRAINS WITH BLUEBERRY PURÉE AND MARINATED SCAMPI HEART

Second course

YELLOWFIN TUNA TATAKI WITH VEAL REDUCTION, SWEET AND SOUR SOY SAUCE, AND FRESH SPINACH IN CLARIFIED BUTTER

Dessert

CHEF'S GRAND DESSERT: OPERA GOLD BAR WITH 24K GOLD LEAF

Included

ONE WINE BOTTLE EVERY 4 PEOPLE
COFFEE

Do not miss

MIDNIGHT TOAST
LENTILS AFTER MIDNIGHT

Happy new year!

120€ PER PERSON