New Years Eve Menu

Entrée dello Chef con flute di bollicine Franciacorta

Nido di sogliola e gambero rosso su vellutata di topinambur e polvere di capperi

Franciacorta blanc de blanc brut - Monogram

***

Risotto Carnaroli con Capesante e gocce del suo corallo al profumo di Vermentino Ligure

Vermentino Lunae etichetta nera - Bosoni

***

Raviolone artigianale con verdurine di stagione e cuore di Prescinseua con riduzione di Porto rosso e scaglie di Tartufo nero

Pinot Noir chateau de Laborde

***

Darna di Cernia con millefoglie croccante ai tre sapori su cremoso di zucca e zenzero

Collio Ribolla gialla - Livio Felluga

***

Semifreddo al pandolce Genovese con zabaglione al passito rosso delle Cinque terre

Passito rosso - La Polenza

Caffè e golosità dello Chef

Brindisi e sfiziosità di mezzanotte

EUR 170 p.p.

Info e prenotazioni: +39 01025391 | nhcollectionmarina@nh-hotels.com

nh COLLECTION
HOTELS & RESORTS