

Menù di San Silvestro

Entrée di benvenuto

Tataki di tonno rosso del mediterraneo, crosta ai semi di sesamo, guacamole, pomodorino confit

Antipasto

Gambero rosso di Mazzara del Vallo in osmosi di agrumi su tegola al grano duro, erbette di campo, finocchi croccanti, mela verde, mandorle tostate

Primi Piatti

Fagottello di melanzana e scamorza, bianco di spigola, zest di sfusato amalfitano, estratto di prezzemolo

Risotto Carnaroli mantecato al parmigiano 24 mesi
cime di rapa, tartufo nero Umbro

Secondo Piatto

Darna di ricciola, purea di sedano rapa, sauté di datterini, olive taggiasche, fior di capperi di Pantelleria, patate allo zafferano

Dessert

New York cheesecake glassata ai frutti rossi, crumble di cioccolato fondente 70%,

La Tradizione, per accogliere il nuovo anno

Panettone, pandoro, frutta secca, clementine di Calabria Igp
lenticchie e cotechino

In abbinamento:

Franciacorta Docg brut
Contadi Castaldi, Lombardia

Fiano di Avellino Docg 2024
Gestilenti, Campania

De Vite Vigneti delle dolomiti Igt 2024
Hofstatter, Trentino Alto Adige

Moscato d'Asti Docg 2024
Prunotto, Piemonte

Prezzo a persona: € 196.00

Info e prenotazioni: +39 06 97628385.3 / +393426221476 | nhcollectionpalazzocinquecento@nh-hotels.com



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS

New Years Eve Menu

Amouse bouche

Mediterranean red tuna tataki in sesame seeds crust
guacamole, cherry tomato confit

Starter

Red prawns from Mazara del Vallo citrus osmosis on a bread
tulle, fresh mix salad, fennel, green apple, toasted almond

Risotto and pasta course

Ravioli Pasta filled with aubergine, sea bass ragù, Amalfi
lemon zest, parsley extract

Carnaroli riserva risotto creamed with 24 month aged
parmesan cheese, Neapolitan broccoli, black truffle from
Umbria

Main course

Fillet of John Dory fish, celeriac puree, cherry tomatoes
Taggiasche olives and capers flower from Pantelleria sauté,
saffron potatoes

Desserts

New york cheesecake glazed with red berries, 70% dark
chocolate crumble

"The Tradition: our way to say hello to the next year"

Pandoro, panettone, dried fruit, fresh mandarin from Calabria
igp, lentils and "cotechino"

Water and Wine pairing by the glass included

Franciacorta Docg brut
Contadi Castaldi, Lombardia

Fiano di Avellino Docg 2024
Gestilenti, Campania

De Vite Vigneti delle dolomiti Igt 2024
Hofstatter, Trentino Alto Adige

Moscato d'Asti Docg 2024
Prunotto, Piemonte

Price per menu: € 196.00

Information and reservations: +39 06 97628385.3 / +393426221476 | nhcollectionpalazzocinquecento@nh-hotels.com



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS