

Menù di San Silvestro

Entrée di benvenuto

Rocher di tonno rosso del mediterraneo, caprino e lime, guacamole, pomodorino confit

Antipasto

Capesante in panura croccante alle erbe, crema di zucca Mantovana, mandorle tostate, polvere di bottarga, gel di pompelmo rosa

Primi Piatti

Panciotti di melanzana e scamorza, gamberi rossi di Mazara del Vallo e la sua bisque, zenzero, 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

Semifreddo al mandarino con biscotto croccante al cioccolato e crema di mandarino tardivo di Ciaculli Igp

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: € 194.00

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 praline, goat cheese and lime
guacamole, cherry tomato confit

Starter

Crispy herb breadcrumbs scallops, Mantuan pumpkin cream
toasted almond, bottarga powder, grapefruit gel

Risotto and pasta course

Ravioli Pasta filled with aubergine, red prawns from Mazara
del Vallo and his bisque, ginger, 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

Mandarin Parfait with crunchy chocolate biscuit, cream of
Sicilian mandarin Igp

“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: € 194.00

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



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS