

GALA DINNER **2022**

CALICE DI PROSECCO E FINGER FOOD
WELCOME DRINK AND FINGER FOOD

ENTRÉE

**TUBETTO DI ZUCCHINA ROMANESCA,
MOUSSE AL MANDARINO E
GRAVLAX DI SALMONE ALLE ERBE**

ROMAN COURGETTE TUBE, MANDARIN MOUSSE AND
SALMON GRAVLAX WITH HERBS

**RIGATONE SOFFIATO RIPIENO DI RICOTTA AL MIELE DI
CASTAGNO, PISTACCHI E TERRA DI OLIVE NERE**
PUFFED RIGATONE FILLED WITH RICOTTA WITH
CHESTNUT HONEY, PISTACHIOS AND BLACK OLIVE EARTH

ANTIPASTI/STARTERS

**TATAKI DI SALMONE AL MACADAMIA,
BROCCOLO ROMANESCO E PATATE RATTE**
MACADAMIA SALMON TATAKI, ROMANESCO BROCCOLI
AND RATTE POTATOES

PIOVRA ARROSTO, HUMMUS DI CECI E ROCHER DI POLPO
ROASTED OCTOPUS, CHICKPEA HUMMUS
AND OCTOPUS ROCHER

PRIMI/FIRST COURSE

**FAGOTTINI DI SPIGOLA IN DOPPIA COTTURA,
SALSA MARINATA, NERO DI SEPPIA E FUMETTO MONTATO**
DOUBLE COOKED SEA BASS BUNDLES, MARINATED
SAUCE, CUTTLIFISH INK AND WHIPPED FUMET

**CARNAROLI AL VERDE DI SPIRULINA,
GAMBERO ROSSI E VONGOLE VERACI**
GREEN CARNAROLI WITH SPIRULINA,
RED SHRIMP AND VERACI CLAMS

SECONDI/MAIN COURSE

**RANA PESCATRICE, LA SUA MAIONESE, TZATSIKY,
TARTARE DI SARAGO E SFERE DI RAPA ROSSA**
MONKFISH, ITS MAYONNAISE, TZATSIKY,
SARAGO TARTARE AND BEETROOT BALLS

DESSERT

**MILLEFOGLIE DI LINGUE DI GATTO, CHANTILLY ALLE ROSE,
FRUTTI ROSSI E FAVE DI TONKA**
MILLEFEUILLE OF CAT'S TONGUES, CHANTILLY WITH
ROSES, RED FRUITS AND TONKA BEANS

160 €
A PERSONA
PER PERSON

VINI bianchi e rossi

BIANCHI: Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt,
Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc

ROSSI: Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg,
Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt
1 BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE

my
MARTINI
FORMER 007 EXPERIENCE
RESTAURANT



*New
Year's
Eve*
2022