

CAPODANNO 2025

INCANTO  
VENEZIANO



## Dinner

h.21:00

### *Antipasti*

Tartare di gamberi viola impreziosita da finger lim  
e un tocco di corallo croccante

Tartare di manzo Wagyu con Tartufo Bianco  
d'Alba e perle di gelée al Briottet

Tagliatelle di calamari servite con una delica  
gelatina di Champagne

### *Primi*

Risotto allo zafferano con gambero rosso di Maza  
guarnito con il suo pendente

Calamarata con astice blu del mediterraneo  
e un tocco di salicornia selvatica

### *Secondo*

Filetto di ricciola scottato su crema di patate  
viola, accompagnato da un'essenza marina

### *Dolce*

Pandoro artigianale D'Antoni con chantilly  
al cucchiaio e una delicata polvere di lamporo

### *Acqua e vini*

Una bottiglia ogni 4 ospiti a scelta tra:  
Chardonnay Elena Walch - Alto Adige  
Sauvignon Jermann - Venezia Giulia

Brindisi di mezzanotte con bollicine francesi

Cotechino con lenticchie di Castelluccio in vaso cotto

€180,00 a persona

PROFUMO

Via di Villa Lauchli 1, Roma