

# NEW YEAR'S EVE PARTY

*31<sup>st</sup> December*

GOURMET DINNER AND DANCE

**OLIVE E FOCACCIA**



**ZUPPA D'ARAGOSTA E PROSECCO CON  
CROSTINI ALL AGLIO**

Lobster and champagne soup served with garlic croutons

**TARTELLETTE DI CAPRINO E FUNGHI SELVATICI (v)**

Goat's cheese and wild mushroom tartlets

**TERRINA DI SELVAGGINA CON CROSTINI E  
MARMELLATA DI CIPOLLE DI TROPEA**

Home made game terrine served with croutons and red onion chutney

**ANTIPASTO MISTO DI PESCE ALLA VENETA**

Octopus salad, gratinated scallop in the shell, crab  
rocket and orange salad



**RISOTTO ALL'ARAGOSTA**

Lobster risotto

**TOURNEDO' ALLA ROSSINI**

Beef fillet medallions with foie gras served  
with marsala sauce

**TAGLIOLINI AI FUNGHI (v)**

Tagliolini with mushroom

**FILETTO DI DENTICE ALLA PROVINCIALE CON FAGIOLINI**

Pan fried fillet of red snapper in tomato, garlic, olives and  
capers sauce served with green beans



**TORTA CREMOSA AI FRUTTI DI BOSCO**

Cheesecake with winter berries

**FORMAGGI MISTI**

Mixed cheese platter

**PANETTONE AL GELATO CON SALSIA DI CIOCCOLATO**

Panettone stuffed with ice cream and served with chocolate sauce

**TORTA DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE CON CREMA  
PASTICCERA E PANNA MONTATA**

Chocolate and hazelnut cake with custard and whipped cream

£55 per person