

# MENU

NEW YEAR'S EVE 2025

## APERITIF

CUTTLEFISH-INK CONE WITH SHI DRUM TARTARE AND BURRATA  
FRIED BRAISED MUSHROOMS WITH HORSERADISH MAYONNAISE  
BEEF CARPACCIO BAO, BLACK GARLIC HOLLANDAISE, PURPLE CABBAGE

## APPETIZER

MARINATED AMBERJACK, DASHI, SMOKED HERRING AND RADICCHIO

## FIRST COURSES

SAFFRON RISOTTO WITH SCALLOPS AND OYSTER SAUCE  
DUCK-STUFFED RAVIOLO WITH TRUFFLE JUS AND PURPLE CABBAGE

## SECOND COURSE

SEA BASS WITH CABBAGE, BLUE CRAB AND SPINACH

## DESSERT

PUMPKIN MOUSSE WITH GINGER CRUMBLE AND PEAR-RUM GEL

## AT MIDNIGHT

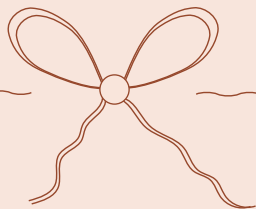
CELEBRATORY TOAST AND PANETTONE, ZABAGLIONE

180€ PER PERSON, WATER & COFFEE INCLUDED

WINE PAIRING OPTION: €65 PER PERSON – 6 GLASSES

ADRIATICA  
RISTORANTE

All our food may contain allergens, a full list is available upon request.



# MENU

## CAPODANNO 2025

### APERITIVO

BAO CARPACCIO DI MANZO, OLANDESE AL AGLIO NERO E CAVOLO VIOLA  
CONO AL NERO DI SEPPIA CON TARTARE DI OMBRINA E BURRATA  
STRACOTTO DI FUNGHI FRITTO MAIONESE AL RAFANO

### ANTIPASTO

RICCIOLA MARINATA, DASHI, ARINGA AFFUMICATA E RADICCHIO

### PRIMI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, CAPESANTE E SALSA DI OSTRICHE  
RAVIOLO RIPIENO DI ANATRA, FONDO AL TARTUFO E CAPPUCCIO VIOLA

### SECONDO

BRANZINO VERZA, GRANCHIO BLU E SPINACI

### DOLCE

MOUSSE ALLA ZUCCA,  
CRUMBLE ALLO ZENZERO E GEL DI PERA E RHUM

### AT MIDNIGHT

BRINDISI DI FESTEGGIAMENTO E PANETTONE, CREMA ALLO ZABAIONE

180€ PER PERSONA, ACQUA, CAFFÈ INCLUSI  
OPZIONE ABBINAMENTO VINI: 65 € PER PERSONA – 6 CALICI

**ADRIATICA**  
RISTORANTE