

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 RAVIOLI 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

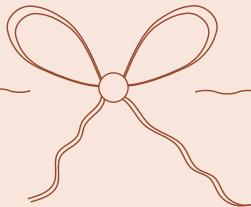
CELEBRATORY TOAST AND PANETTONE, ZABAGLIONE

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
RAVIOLI RIPIENO DI ANATRA, FONDO AL TARTUFO E CAPPUCCHIO 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

Per qualsiasi informazione su sostanze allergeniche è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio