

2025

Villa
LUXURY GARDEN

MARIAFRANCESCA

DIAMOND NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

ENTRE'

battuto di gambero viola di mazara del vallo al naturale su gemma di cristallo di pane con zeste di lime e perle con cuore di distillato alla papaya

ANTIPASTI

Julienne di seppia nostrana cbt in osmosi al mandarino su giardiniera della tradizione e il suo corallo nero e estratto di citronette al prezzemolo.
tentacolo di polpo verace del mediterraneo glassato del suo umami con sentori di timo e rosmarino su soffice duetto di patate e cavolfiore e cialdina di arance e zenzero.

lingotto di salmone salmistrato, ciuffetto di burro al caviale, bolle di spritz e croccante di avocado.

GRAN PLATEAU

i tesori del mare

scampo reale jumbo * ostrica piatta belon selection * gambero re rosso di mazzara * tartufi di mare nostrani selezione vmf .

PRIMI

mezzo pacchero di gragnano con ragù di astice e riccio , giallo e rosso di pomodorini del piennolo vesuviano e polvere di bottarga.

raviolone di pasta fresca fatto a mano con cuore cremoso di baccala', patate e acciughe, in salsa di papacella e croccante di mandorle e datteri.

SECONDO

pezzogna del golfo in carta fata con vongole, lupini e cozze in riduzione di acqua crazy.

PRIMA DELLA MEZZANOTTE

diamond buffet

il nostro panettone con cascata di cioccolato
dolci artigianali della tradizione
selezione di frutta di stagione
corner dello spasso con frutta secca e fichi

DOPO LA MEZZANOTTE

show cooking

cotechino artigianale e lenticchie porta fortuna