

HOTEL ROYAL SANTINA

New Year's Eve MENU

PROPOSTA DI MARE - FROM THE SEA

ANTIPASTO - STARTER

Prosecco di benvenuto

Tartare di gambero rosso con burrata e gazpacho

*Red shrimp tartare with burrata and gazpacho served with
a glass of Prosecco*

PRIMO - FIRST COURSE

Ravioli ripieni di pesce spada con uvetta e coulis di pomodorini e menta

Ravioli stuffed with swordfish with raisins and coulis of cherry tomatoes and mint

SECONDO - MAIN COURSE

Tonno scottato con riduzione di soia e miele agli agrumi
con julienne di zucchine marinate

*Seared tuna with soy reduction and citrus honey
with marinated zucchini julienne*

DESSERTS

Sbriciolata di millefoglie con crema e frutti di bosco

Millefeuille crumble with cream and berries

Cotechino con lenticchie

Cotechino sausage with lentils



HOTEL ROYAL SANTINA

New Year's Eve

MENU

PROPOSTA DI TERRA - FROM THE LAND

ANTIPASTO - STARTER

Prosecco di benvenuto

Ventaglio di petto d'anatra affumicato con coulis di ricotta

*Smoked duck breast with ricotta cheese coulis served with
a glass of Prosecco*

PRIMO - FIRST COURSE

Paccheri al ragù bianco di agnello con pecorino e menta

Paccheri with white lamb ragout, pecorino cheese and mint

SECONDO - MAIN COURSE

Filetto di maiale con riduzione di vino rosso e patate al forno

Pork fillet with red wine reduction and baked potatoes

DESSERTS

Sbriciolata di millefoglie con crema e frutti di bosco

Millefeuille crumble with cream and berries

Cotechino con lenticchie

Cotechino sausage with lentils

