

New Year's Eve Menu

Aji giapponese, gambero rosso, mandorle e Agrodolce di arance e miele di amalfi

Smoked and cured Japanese Aji
with sweet and sour orange sauce, almond cream and red prawn essence
煙燻日本竹筴魚配酸甜橙汁、杏仁忌廉及紅蝦汁

Linguine all'acquapazza di Triglia di scoglio sebraggia

“Don Alfonso” selection linguini pasta with wild red mullet fish
「Don Alfonso」精選扁意粉配野生紅鯉魚

Cappellacci ripieni di stracotto di vitello con consommé di manzo

Traditional home-made cappellacci ravioli
filled with slow-cooked veal and served in beef consommé
傳統慢煮牛仔肉雲吞伴牛肉清湯

Maiolino dalla pelle croccante, fondo al tamarindo e lenticchie

Crispy suckling pork with Tamarind juice and baked lentils
脆皮乳豬配酸角汁伴扁豆

Soufflé al cioccolato e arance candite con gelato artigianale al panettone

Dark chocolate soufflé with panettone flavored artisanal gelato
朱古力梳乎厘配傳統聖誕蛋糕風味雪糕

Caffè or Tè

Coffee or Tea
咖啡或茶

\$800 + 10 % service charge

31st December 2024