Castello di Leonina
RELAIS

NEW YEAR'S EVE
MENU

Castello di Leonina
RELAIS

NEW YEAR'S EVE
MENU

Aperitivo di benvenuto

Ostriche, Stuzzichini e calice di benvenuto
Oysters, Savoury Bites and a Welcome Glass

Starters

Gambero Rosso al Naturale con Fiocchi di Sale alla Vaniglia
Natural Red Prawn with Vanilla Sea Salt Flakes

Salmone Marinato alla Rapa Rossa, Finocchi, Yogurt al Cetriolo e Mela Verde
Beetroot-Marinated Salmon, Fennel, Cucumber Yogurt and Green Apple

Capasanta Scottata, Crema di Zucca e Caffè
Seared Scallop, Pumpkin Cream and Coffee

First Courses

Risotto Carnaroli della Maremma, Scampi, burrata, lime e pepe rosa
Maremma Carnaroli Risotto, Langoustines, Burrata, Lime and Pink Peppercorns

Pasta Az. Panarese, Cavolo nero, porcini e guanciale
Pasta by Azienda Panarese, Tuscan Kale, Porcini Mushrooms and Guanciale

Main Course

Guancia di Vitello cotta a bassa temparatura, Cremoso di Patate,
Cipolla Caramellata con uvetta e pinoli
Slow-Cooked Veal Cheek, Creamy Potatoes and Caramelised Onion with Raisins and Pine Nuts

Dessert

Mousse al Cioccolato Fondete,
Crumble alla vaniglia e Frutto della Passione
Dark Chocolate Mousse, Vanilla Crumble and Passion Fruit

Dopo la mezzanotte Zampone, Cotechino, Lenticchie
Coccole delle Feste
After Midnight: Zampone, Cotechino and Lentils
Festive Sweet Treats