



CORTE LAICA

Menu Capodanno 2026

NEW YEAR'S EVE

Welcome Drink

Antipasto

Starter

Gravlax di salmone alla rapa rossa e baccalà mantecato

Salmone crudo marinato alla rapa rossa, baccalà mantecato con chips di topinambur, insalatina di finocchi e agrumi

Raw salmon marinated in beetroot, creamed cod with Jerusalem artichoke chips, fennel and citrus salad

Primi

Pasta

Tonnarelli cacio e pepe con crudo di scampi

Tonnarelli di pasta fresca all'uovo, pecorino romano Dop, pepe Andaliman "Emporio delle Spezie", crudo di scampi, menta e lime

Fresh egg pasta, pecorino, Andaliman pepper, raw prawns, mint and lime

Mezzi paccheri ombrina e bottarga

Mezzi paccheri di grano duro biologico con ombrina, pomodoro datterino confit, pane al nero di seppia e bottarga di muggine

Organic paccheri pasta with croaker, confit tomatoes, squid ink bread and bottarga

Secondo

Main

Tataki di tonno e spiedino di polpo

Tonno scottato con sesamo biologico, spiedino di polpo alla griglia, chutney di mango e pak choi agli agrumi

Seared tuna tataki with organic sesame seeds, grilled octopus skewer, mango chutney and citrus pak choi

Dolci

Desserts

Semifreddo al torroncino

Semifreddo al torroncino con coulis di lamponi, ribes disidratati e menta fresca

Nougat semifreddo with raspberry coulis, dried currants and mint

Panettone e torrone artigianali

Artisanal panettone and nougat

Happy New Year

Lenticchie e cotechino

Lentils and cotechino sausage

Brindisi di mezzanotte

New Year's Eve toast

Incluso / Included: Acqua, pane, caffè, servizio / Water, bread, coffee, service charge

Bevande escluse / Drinks not included

€ 150