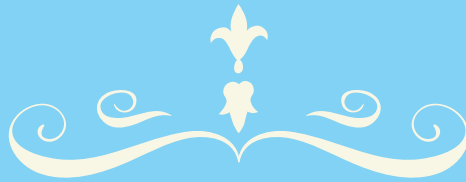
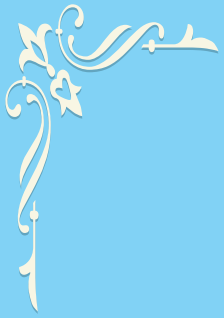
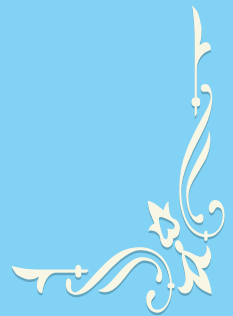


**PRINCIPE
FORTE DEI
MARMII**



MENU





Gran Gala Fine Anno 2019

“La Moderna Classicità”

Hall Lounge Welcome 20.00

Bollicine & canapé

Lux Lucis Dinner 21.00

Selezione di crudo di pesce e di crostacei del Tirreno secondo il Lux Lucis
Selection of raw Tyrrhenian fish and crustaceous Lux Lucis style
Domaine de Buissonnes Sancerre 2009 Magnum

Cappasanta scottata con asparago verde, salsa carbonara e caviale beluga
Stir fry scallops with asparagus, egg yolk “carbonara” sauce and beluga caviar
Henri Boillot Bourgogne 2015

Tortellini con crema di parmigiano e aceto balsamico tradizionale di Modena
Tortellini with parmesan cream and Traditional Balsamic vinegar from Modena
Tokaj Nobilis Bodrogerestur Hars 2013

Controfiletto di vitello arrostito con topinambur affumicati e tartufo bianco
Roasted veal sirloin with smoked Jerusalem artichoke and white truffle
Conterno Barbera d'Alba Vigna Francia 2015 Magnum

Cotechino artigianale con tamarindo e lenticchie al mandarino
Traditional baked salami with tamarind and lentils in scent of clementine
Tardy et Fils Nuits Saint Georges 1er Cru 2013

Refresh

Moon light in Forte, cioccolato fondente, chinotto e melograno
Moon light in Forte, dark chocolate, chinotto citrus and pomegranate
Kracher Auslese 2012

Happy new Year !

Ballroom at Ground Floor 1st January
Sweets, Champagne & Music

Aperitivo, cena e brindisi benaugurale e accesso alla festa 210€ p.p
Wine paring 130€ p.p
Accesso alla festa solo con welcome drink e sweets 70€ p.p

