

HÔTEL LOCARNO BAR

Christmas Eve dinner

• BENVENUTO •

Bombelline di Zia Maria,
broccolo romano e alici di Sciacca

• ANTIPASTI •

Tartelletta, caviale Trasmontanus White selection,
burro francese e lime

Sfoglia di riso, salmone scozzese Loch Fyne,
panna acida e erba cipollina

• PRIMO •

Tagliolini trafiletti al bronzo,
conchiglie del mediterraneo e verdure dell'orto

• SECONDO •

Polenta taragna croccante, polipetti alla Luciana
e battuto di prezzemolo agli agrumi

• DOLCE •

Pastiera napoletana

€ 120,00 a persona (bevande non incluse)

HÔTEL LOCARNO BAR

*Vivete con noi
il Capodanno
nello storico
Hotel Locarno,
dove il tempo sembra
essersi fermato.*



OPEN SIGNATURE COCKTAILS

Roma - Bracciano

Bitter Campari
Vermouth Carpano Antica Formula
Rabarbaro Zucca
Orange Bitter

Serenissima

Franciacorta
Rosolio al Bergamotto
Pesca Bianca
e Lamponi

Dirty Play

London Dry Gin o Vodka
infuso in Olive Kalamata
Vermouth Dry
Soluzione Salina

Flamingo

Vodka
Liquore ai Fiori
di Sambuco
Lamponi e Menta
Sour Mix

Wolf I Solve Problems

Gin London Dry
Orange Dry Curacao
Sour Mix / Club Soda
Profumo all'Assenzio

Naked Gun

Ron
Ananas
Cioccolato
Soluzione Salina
Lime

Spicy Margarita

Tequila Y Mezcal
Jalapenos / Lime
Agave
Ananas o Passion Fruit
o Mango

MENU

**Tartelletta caviale calvisius,
burro montato e zest di limone candito**

**Degustazione di ostriche:
metodo classico, chorizo e kiwi,
vinaigrette allo scalogno**

**Carpaccio di gamberi
di Mazara del Vallo, tartufo nero
pregiato e bottarga di muggine**

Polpo, puntarelle e bagna càuda

**Insalata di sedano,
pecorino romano e bottarga**

**Tortellino, salsa al parmigiano 24 mesi,
jus di vitello, tartufo nero pregiato**

**Tagliata di Wagyu
e i suoi condimenti**

**Finger babà, crema al limone e lamponi
Mini maritozzo con panna
Tartelletta passion fruit e mango
Brownies al caramello salato
con cheesecake a tre strati**

**MEZZANOTTE
Cotechino croccante
e lenticchie rosse**

€ 300,00 (Iva inclusa a persona)

dalle 21:00 alle 00:00