



MASA

ROOFTOP DELICACIES

Il Vostro Capodanno al Masa Rooftop

Preparatevi a vivere una notte di Capodanno indimenticabile, curata in ogni dettaglio per garantirvi un'esperienza di pura magia nell'atmosfera vibrante del nostro rooftop

20:00 | BENVENUTO

La serata ha inizio sulla splendida terrazza del Masa Rooftop dove sarete accolti con il nostro Welcome Drink godendovi la vista scintillante della città.

21:00 - 23:00 | LA CENA ESCLUSIVA CON MUSICA DAL VIVO

Potrete gustare la nostra Cena di Gala servita al tavolo. Un'esperienza culinaria d'eccellenza, accompagnata da Wine Paring e una coinvolgente Musica Live.

23:00 | AFTER DINNER

Continuiamo a brindare sotto le stelle con il nostro Open Bar! La festa si riaccende sulla terrazza del Masa Rooftop guidati dalla nostra Musica Live pronta a scaldare l'atmosfera in attesa del nuovo anno.

00:00 | BRINDISI E TRADIZIONE

Allo scoccare della Mezzanotte, il brindisi con Champagne e l'immancabile augurio di prosperità con Lenticchie e Cotechino per dare il benvenuto al 2026!



Menù di Capodanno

Entrée dello Chef

Degustazione di pane in abbinamento all'olio extravergine d'oliva
501 Altitudo

APERITIVO DELLO CHEF

Salumi di mare

Prosciutto di pesce spada, lardo di seppia, speck di ombrina

ANTIPASTI

Alici

Zucca marinata, maionese alla salvia, kumquat

Ombrina

Piccole sfere farcite con confit e olive nere, adagiate su mugnaia di cocco e sommacco

Ricciola

Battuto di capperi, finocchietto, terra di rapa rossa, gel di limone, zafferano e semi di zucca

PRIMI

Pacchero

Saltato su crema di ceci, cipolla candita, polvere di cime di rapa e baccalà mantecato

Risotto

Crema di zucca, polvere di porcini e noci tostate, tartufo bianco

SECONDO

Pescato

Trancio di pesce avvolto in foglie di verza con ragù di alghe e fichi, su purea di patate e tartufo

Predessert

DESSERT

Variazione di cioccolato 75%

Cremini soffiati spugnosi e aromatizzati al cardamomo

TRADIZIONE DI BUON AUSPICIO

Brindisi, cotechino fatto in casa e lenticchie alla mezzanotte

Menù di Capodanno: € 275,00 (incluso Wine Paring e Open Bar)