



## **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'immane 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 Altitude

## **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%

*Cremosi 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)**