THE MASQUERADE BALL

NEW YEAR'S EVE

31.12.2026

FORTE DEI MARMI



LIVE PERFORMANCES
& ENTERTAINMENT

DRESS CODE
ELEGANT WITH A MASK

Calice di benvenuto — *Welcome glass*

RUINART BLANC DE BLANCS

Entrée — *Amuse-bouche*

GAMBERO ROSSO, ACQUA DI POMODORO, BASILICO
RED PRAWN, TOMATO WATER, BASIL

PAN BRIOCHE, TUORLO CREMOSO, CAVIALE
BRIOCHE BREAD, CREAMY EGG YOLK, CAVIAR

SALMONE BALIK, CETRIOLO, CAVIALE DI MOSTARDA
BALIK SALMON, CUCUMBER, MUSTARD CAVIAR

Antipasti — *Starters*

SPAGHETTO DI TONNO, CAVIALE, COCCO, MANDORLA
BLUEFIN RAW TUNA, CAVIAR, COCONUT, ALMOND

CARPACCIO DI RICCIOLA SCOTTATO, MANDARINO, FINOCCHIO, PEPE ROSA
SEARED AMBERJACK CARPACCIO, MANDARIN, FENNEL, PINK PEPPERCORN

CAPASANTA, BISQUE DI CROSTACEI, CRUMBLE ALLE ERBE INVERNALI, MELA
SCALLOP, SHELLFISH BISQUE, WINTER HERB CRUMBLE, APPLE

Primi Piatti — *First courses*

BOTTONI DI PATATA AFFUMICATA, VONGOLE, TARTUFO BIANCO
SMOKED POTATO BOTTONI PASTA, CLAMS, WHITE TRUFFLE

RISOTTO AL BURRO DI CROSTACEI, LIMONE, TARTARE DI GAMBERO VIOLA
RISOTTO WITH SHELLFISH BUTTER, LEMON, BLUE PRAWN TARTARE

Secondo Piatto — *Second course*

CARABINEROS AL JOSPER, INDIVIA CARAMELLATA, SALSA AL VERMOUTH BIANCO, BERGAMOTTO
JOSPER-GRILLED CARABINEROS PRAWNS, CARAMELIZED ENDIVE, WHITE VERMOUTH SAUCE, BERGAMOT

Dessert

MOUSSE DI LAMPONE, GEL ALLO CHAMPAGNE, CREMOSO ALLA VANIGLIA, BISCUIT ALLE MANDORLE
RASPBERRY MOUSSE, CHAMPAGNE GEL, VANILLA CRÉMEUX, ALMOND BISCUIT

Mezzanotte — *Midnight*

COTECHINO, LENTICCHIE
COTECHINO, LENTILS

Coperto, acqua e caffè inclusi · vini esclusi
Cover charge, water and coffee included · wine excluded