

HÔTEL LOCARNO BAR

Christmas Eve dinner

• ANTIPASTI •

Tartare di tonno, guanciale croccante,
pomodorini datterino marinati agli agrumi

Bombellina di "Zia Maria"

Polenta fritta, baccalà mantecato, scalogno marinato
Cozze, pecorino fresco, pangrattato alle erbe

• PRIMO PIATTO •

Tagliolino con vongole e funghi porcini scottati

• SECONDO PIATTO •

Baccalà in umido, pomodorini datterino, capperi e olive

• DESSERT •

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

FINGER FOOD SERVITO AL TAVOLO

AMUSE BOUCHE

Caviale calvisius, blin,
burro bretonese montato, zest di limone

ANTIPASTI

Degustazione di ostriche:
"metodo classico", patata nera croccante
e kiwi, con finger lime

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

Tartare di tonno, guancialetto croccante,
datterino marinato

PRIMO PIATTO

Risotto carnaroli al tartufo bianco,
parmigiano 36 mesi
e tuorlo d'uovo di Parisi

SECONDI PIATTI

Petto d'anatra scottato,
foie gras e cognac

Bon bon di agnello alla carbonara

DESSERT

Lemon tart
Piccola pasticceria

MEZZANOTTE

Crocchette di lenticchie e cotechino

€ 300,00 (Iva inclusa a persona)

dalle 21:00 alle 00:00