

31.12.2025

CENONE DI CAPODANNO / NEW YEAR'S EVE DINNER

Ginkgo Longevity Restaurant

Nel menù Longevity, scienza e gusto si intrecciano per trasformare la tradizione in un rituale di benessere. Iniziare l'anno con longevità e prosperità è il nostro augurio, e questo menù lo celebra attraverso piatti che uniscono ricerca, natura e simboli di buon auspicio. Il nostro consiglio è quello di abbinare ogni singola portata con un Longevity Elisir, consultando la nostra carta bevande.

Entrè di benvenuto a cura dello chef

In abbinamento Longevity Elisir **Aurora fiorita**

Antipasto

Alchimia di Ginepro

Carciofo marinato al gin con note agrumate

Primo

Tortellino del Rio Rosso

Tortellini in brodo di cappone, erbe aromatiche del Rio Rosso e tartufo bianco

Secondi

Armonia di mare e Champagne

Ballotine di branzino, salsa allo Champagne, polvere di olive nere, ketchup di pomodoro e pak choi

Lenticchie e Curry

Lenticchie speziate al curry, come buon auspicio per l'Anno Nuovo

Dessert

Granita di frutta e sorbetto al Sarti rosa

Per finire

Brindisi di buon auspicio

Dolci funzionali assortiti del Ginkgo Longevity Restaurant

Panettone artigianale Palazzo di Varignana e le sue salse

In abbinamento Longevity Elisir **Golden Milk** e Champagne Brut "La Cuvée" Laurent Perrier

In the Longevity menu, science and taste intertwine to transform tradition into a ritual of well-being. Our wish is to begin the new year with longevity and prosperity, celebrated through dishes that combine research, nature, and symbols of good fortune.

We recommend pairing each course with a Longevity Elixir from our beverage list.

Chef's Welcome Entrée

Paired with Longevity Elixir **Aurora fiorita**

Starter

Juniper Alchemy

Marinated artichoke with gin and citrus notes

First Course

Tortellino del Rio Rosso

Tortellini in capon broth with aromatic herbs from Rio Rosso and white truffle

Main Courses

Harmony of Sea and Champagne

Sea bass ballotine, Champagne sauce, black olive powder, tomato ketchup and pak choi

Lentils and Curry

Spiced lentils with curry, a symbol of good fortune for the New Year

Dessert

Fruit granita and Sarti Rosa sorbet

To Finish

Good Fortune Toast

Assorted functional sweets from Ginkgo Longevity Restaurant

Artisanal Panettone by Palazzo di Varignana and its sauces

Paired with Longevity Elixir **Golden Milk** and Champagne Brut "La Cuvée" Laurent Perrier

€ 150 per persona / person