AMARVI

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

31 DÉCEMBRE 2026 · **MENU À 95 €**

UNE ENTRÉE, UN PLAT & UN DESSERT AU CHOIX

Aperitivo

Coupe de champagne ou d'effervescent sans alcool
Mise en bouche du chef

Antipasti

SALADE DE POULPE & SEICHE
aux agrumes, fenouil mariné

ŒUF PANÉ · végétarien
fonduta de parmesan & truffe noire

CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ*
coulis d'épinards & chips de topinambour

Piatti

GNOCCHI À LA COURGE · végétarien
mousse de gorgonzola & crumble de pain à la sauge

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
aux palourdes & tomates rôties

COTECHINO D'AGNEAU
jus corsé, purée de pommes de terre & artichauts confits

Dolci

PANDORO
sauce au caramel salé

TARTE SICILIENNE
à la ricotta, chocolat & mandarine

POIRE POCHÉE AU PASSITO
crème mascarpone & cannelle

---

* Préparation crue : adaptation possible pour les femmes enceintes.
Allergies ou intolérances : merci de nous prévenir à la réservation.
Selon les arrivages, le menu peut légèrement évoluer.
Prix TTC, service compris · Boissons non comprises · Prépaiement.

AMARVI

NEW YEAR'S EVE DINNER

31 DECEMBER 2026 · **MENU €95**

ONE STARTER, ONE MAIN & ONE DESSERT OF YOUR CHOICE

Aperitivo

Glass of champagne or alcohol-free sparkling wine
Chef's amuse-bouche

Antipasti

OCTOPUS & CUTTLEFISH SALAD
with citrus & marinated fennel

BREADED EGG · vegetarian
Parmesan fonduta & black truffle

MARINATED BEEF CARPACCIO*
spinach coulis & Jerusalem artichoke crisps

Piatti

SQUASH GNOCCHI · vegetarian
gorgonzola mousse & sage breadcrumb crumble

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
with clams & roasted tomatoes

LAMB COTECHINO
rich jus, mashed potatoes & confit artichokes

Dolci

PANDORO
salted caramel sauce

SICILIAN TART
ricotta, chocolate & mandarin

PEAR POACHED IN PASSITO
mascarpone & cinnamon cream

---

* Raw preparation: can be adapted for pregnant guests.
Allergies or intolerances: please let us know when booking.
Depending on market availability, the menu may vary slightly.
VAT & service included · Drinks not included · Prepayment.

AMARVI

CENONE DI CAPODANNO

31 DICEMBRE 2026 · **MENÙ 95 €**

UN ANTIPASTO, UN PIATTO & UN DOLCE A SCELTA

Aperitivo

Calice di champagne o di spumante analcolico
Benvenuto dello chef

Antipasti

INSALATA DI POLPO & SEPPIA
agli agrumi, finocchio marinato

UOVO IMPANATO · vegetariano
fonduta di parmigiano & tartufo nero

CARPACCIO DI MANZO MARINATO*
coulis di spinaci & chips di topinambur

Piatti

GNOCCHI ALLA ZUCCA · vegetariano
spuma di gorgonzola & crumble di pane alla salvia

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
alle vongole & pomodori arrosto

COTECHINO D'AGNELLO
fondo bruno, purè di patate & carciofi confit

Dolci

PANDORO
salsa al caramello salato

CROSTATA SICILIANA
alla ricotta, cioccolato & mandarino

PERA COTTA AL PASSITO
crema al mascarpone & cannella

---

* Preparazione cruda: adattabile per le donne in gravidanza.
Allergie o intolleranze: segnalatecele alla prenotazione.
In base alla disponibilità dei prodotti, il menù può variare.
IVA e servizio inclusi · Bevande escluse · Pagamento anticipato.