PREMIERESORT
MILANOMARITTIMA

HOTEL LE PALME
Ristoranti AQUAMARINE e PALM GARDEN

# GRAN GALÀ DI CAPODANNO 2027

## SHOW, MUSIC & DINNER

Fino a mezzanotte con il Maestro GIANNI PAGANELLI, VOICE & PIANO
durante la cena preparata dall'executive chef Battista Bisacchi
JUST AN ILLUSION - INTERNATIONAL SHOW, QUICK CHANGE E MAGIA
brindisi di mezzanotte e fuochi d'artificio
DJ SET '70 - '80 - '90 & Millennials Sound

## AL BAR DOLCE VITA

Bollicine della Franciacorta
Ostrica Gillardeau, perla di cetriolo e melograno, emulsione allo Champagne
Caviale Oscietra, blinis tiepido e crème fraîche al limone
Tartare di salmone reale con avocado, mela verde e fiori di finocchio

PREMIERESORT
MILANOMARITTIMA

---

## TRIONFO DI CROSTACEI

Saltati all'aglio, olio e peperoncino in croccante piadina Romagnola
con erbette aromatiche e la propria bisque

## UN MARE DI CRUDO

Scampi, gamberi di Mazara del Vallo, mazzancolle, carpacci e tartare
aragosta, ostriche, ricci di mare e finissime specialità del nostro mare

*Vermentino di Gallura "Spèra di Sidùra" 2025 (Sardegna)*

---

Risotto Acquerello Riserva 7 anni, essenza di crostacei,
astice e limone fermentato

---

Sorbetto al mandarino tardivo e bergamotto, essenza di zenzero

---

Scrigno di ricciole e gambero viola del Mediterraneo,
avvolto in foglie di cavolo nero fondenti

Delizie di mare in tempura, con verdure di stagione
e salsa alla soia agrumata

*Terlaner di Terlan 2025 (Sardegna)*

---

Gianduia Gran Cru, cuore morbido d'inverno,
nocciola Piemonte IGP e crumble di pandoro

---

Brindisi con Moët & Chandon Réserve Impériale
Buffet di frutta fresca, petits fours e piccola pasticceria

---

Lenticchie di Castelluccio, come da tradizione benaugurante
Bomboloni espressi con crema alla vaniglia Bourbon e cioccolata fondente

---

## DRESS CODE

*Un tocco di luce, il resto lo farà il vostro sorriso*