



Aperitivo

Crocchette di Pollo
Quiche di Spinaci
Tartine al Salmone

Antipasti

Carpaccio di Tonno con Citronette
Tartare di Gamberi e Avocado
Salmone Marinato all'Arancio
Carpaccio di Manzo Cipriani

Primo

Uovo Raviolo con Tartufo Bianco

Secondo

Astice alla Thermidor, Castraure di Torcello,
Asparagi Fritti in Crosta di Parmigiano
e Patate Prezzemolate

Dessert

Millefoglie al Pistacchio e Caramello Salato,
Chantilly e Frutti di Bosco

Dopo mezzanotte

Zampone Tradizionale e Lenticchie
Panettone Cipriani con Salsa al Mascarpone

NEW YEAR'S EVE GRAND GALA DINNER 2024-2025

INFORMATION & RESERVATIONS
+377 93 25 42 50

1, Avenue Princesse Grace 98000 Monaco
www.ciprianimontecarlo.com

Aperitif

Chicken Croquettes
Spinach Quiche
Salmon Tartines

Appetizers

Raw Tuna Slices with Olive Oil and Lemon
Prawn and Avocado Tartare
Marinated Salmon with Orange Sauce
Cipriani Beef Carpaccio

Middle Course

Uovo Raviolo Cipriani with White Truffle

Main Course

Lobster Thermidor, "Castraure" Artichokes,
Parmesan Crusted Asparagus and Parsley Potatoes

Dessert

Pistachio Millefeuille with Salted Caramel,
Chantilly and Mixed Berries

After Midnight

Traditional Zampone with Lentils
Cipriani Panettone with Mascarpone Sauce

Aperitivo

Crocchette di Pollo
Quiche di Spinaci
Tartine al Salmone

Antipasti

Carpaccio di Tonno con Citronette
Tartare di Gamberi e Avocado
Salmone Marinato all'Arancio
Carpaccio di Manzo Cipriani

Primo

Uovo Raviolo con Tartufo Bianco

Secondo

Astice alla Thermidor, Castraure di Torcello,
Asparagi Fritti in Crosta di Parmigiano
e Patate Prezzemolate

Dessert

Millefoglie al Pistacchio e Caramello Salato,
Chantilly e Frutti di Bosco

Dopo mezzanotte

Zampone Tradizionale e Lenticchie
Panettone Cipriani con Salsa al Mascarpone

Apéritif

Croquettes de Poulet
Quiche aux Epinards
Tartines de Saumon

Entrées

Fines Tranches de Thon et Citronette
Tartare de Crevettes et Avocat
Saumon Mariné et Sauce à l'Orange
Carpaccio de bœuf Cipriani

Premier Plat

Cipriani Uovo Raviolo à la Truffe Blanche

Plat Principal

Homard Thermidor, «Castraure» Artichauts,
Asperges en croûte de Parmesan et Pommes de
Terre Persillées

Dessert

Millefeuille à la Pistache et Caramel Beurre Salé,
Chantilly et Fruits de Bois

Après Minuit

Zampone Traditionnel avec Lentilles
Panettone Cipriani avec Sauce au Mascarpone

NEW YEAR'S EVE GRAND GALA DINNER 2024-2025

INFORMATION & RESERVATIONS
+377 93 25 42 50

1, Avenue Princesse Grace 98000 Monaco
www.ciprianimontecarlo.com