CASTELLO di VELONA
- TERME DI MONTALCINO -
Resort, Thermal SPA & Winery

NEW YEAR'S

Dinner Party

FOOD ✹ DRINK ✹ CELEBRATE

31 DECEMBER 2026 19:30-1:00



290,00 € pp

BUFFET APERITIVO

19:30

IL MARE

Carpaccio di tonno, soia, frutto della passione, avocado e mandorla
Tuna carpaccio, soy, passion fruit, avocado and almond

Carpaccio di spigola, maionese all'aceto balsamico e melograno
Sea bass carpaccio, balsamic vinegar mayonnaise and pomegranate

Tartare di salmone, caprino e lime
Salmon tartare, goat cheese and lime

Pane toscano croccante, alici marinate del Tirreno e peperoncino
Crispy Tuscan bread, marinated anchovies from the Tyrrhenian Sea and chilli pepper

SELEZIONE DI OSTRICHE FRANCESI / *SELECTION OF FRENCH OYSTERS*

Spéciale Gillardeau - Mela verde e Champagne
Spéciale Gillardeau - Green apple and Champagne
Spéciale Pléiade Poget - Cetriolo e lime
Spéciale Pléiade Poget - Cucumber and lime
Plate de Belon - Scalogno e aceto di vino rosso
Plate de Belon - Shallot and red wine vinegar

LA TOSCANA

Prosciutto Toscano DOP tagliato al coltello
Hand-carved Tuscan Prosciutto DOP

Finocchiona IGP
Finocchiona salami IGP

Salsiccia stagionata al camino
Fireplace-cured sausage

Mortadella artigianale e nocciole della Tuscia
Artisanal mortadella and hazelnuts from Tuscia

I FORMAGGI

Gran Ducato di Castro Miele di castagno
Gran Ducato di Castro Chestnut honey
Bella Giulia - Composta di cipolle rosse
Bella Giulia - Red onion compote
Toma Reale - Pere speziate
Toma Reale - piced pears
Pecorino di Pienza - Mostarda di fichi
Pecorino di Pienza - Fig mostarda

IL FORNO

Grissini artigianali
Artisanal breadsticks
Sfogliatine al pomodoro e rosmarino
Puff pastries with tomato and rosemary
Focaccia toscana all'olio extravergine di oliva
Tuscan focaccia with extra virgin olive oil



CASTELLO *di* VELONA
- TERME DI MONTALCINO -
Resort, Thermal SPA & Winery

GALA DINNER

20:30

TRIGLIA DI SCOGLIO
Fico in mostarda, guanciale croccante, provola affumicata e tartufo bianco
RED MULLET
Fig mostarda, crispy guanciale, smoked provola cheese and white truffle

BOTTONE DI PESCATO
Basilico, guazzetto alla livornese, garum e clorofilla di basilico
FISH-FILLED RAVIOLO
Basil, Livorno-style fish stew, garum and basil chlorophyll

RISOTTO ALLA BRACE
Porcino, Pecorino di Pienza, cedro candito ed essenza di bergamotto
CHARCOAL-GRILLED RISOTTO
Porcini mushroom, Pecorino di Pienza, candied citron and bergamot essence

PARMIGIANA DI MARE
Melanzana, gambero rosso, burrata, basilico e pomodoro confit
SEAFOOD PARMIGIANA
Aubergine, red prawn, burrata, basil and confit tomato

SFOGLIATELLA CONTEMPORANEA
Ricotta di pecora, semolino, arancia candita e cannella
CONTEMPORARY SFOGLIATELLA
Sheep's ricotta, semolina, candied orange and cinnamon

CASTELLO *di* VELONA
- TERME DI MONTALCINO -
Resort, Thermal SPA & Winery

AFTER DINNER

Panettone artigianale
Artisanal panettone

Pandoro
Traditional pandoro

Torrone e frutta secca
Nougat and dried fruits

Cioccolatini e praline
Chocolates and pralines

Frutta fresca e candita
Fresh and candied fruit

