

CORLEONE

RISTORANTE AL MARE

NEW YEAR'S MENU

31 · 12 · 2026

COPERTO

Focaccia com tomate e alecrim, grissinis e straciatella trufada
Focaccia with tomato and rosemary, grissini and truffled straciatella

ANTIPASTO

Carpaccio de atum, molho tonnato, alcaparras, aipo e citrinos
Tuna carpaccio, tuna sauce, capers, celery and citrus

PROSECCO STRADA DI GUIA EXTRA DRY, FOSS MARAI

PESCE

Camarão tigre, risoto de limão e molho de espumante
Tiger prawn, lemon risotto and sparkling wine sauce

ALBINO ARMANI, SAUVIGNON BLANC

CARNE

Bochecha de novilho braseada em Barolo, batata fondant e cenouras assadas
Veal cheek braised in Barolo, fondant potato and roasted carrots

CHIANTI CLASSICO RISERVA, ROCCA DELLE MACIE

DOLCE

Tarte de chocolate, creme de nogueira, tuille de amêndoa e leite de creme de café
Chocolate tart, hazelnut cream, almond tuille and coffee cream milk

L'ÉCRU PASSITO, FIRRIATO

CHAMPAGNE MARC HÉBRART BLANC DE BLANCS BRUT (à meia noite | at midnight)

230€

VALOR PRÉ-PAGO | FOGO DE ARTIFÍCIO E DJ ATÉ À 01H00

Inclui bebidas não alcoólicas, café ou chá | Includes non-alcoholic drinks, coffee or tea



@corleoneristorante.pt