2026

CENONE DI CAPODANNO

CURIOSITÀ
Maritozzo con baccalà mantecato, gelo di limone e crema di zucca

VANITÀ
Èclair della Regina con gamberi, maionese di pomodoro e acetosella

PIACERE
Ravioli di ricotta con porcini arrosto e parmigiano fuso con zafferano dorato

AUDACIA
Ceviche di ricciola con puntarelle, lime e patata dolce alla cannella

AMBIZIONE
Melagrana gelata, anice stellato e Prosecco ghiacciato

ELEGANZA
Filetto alla Wellington con purea di patate al burro salato

GOLOSITÀ
Crema alla panna con mascarpone, caramello salato, cioccolato 70%, macarons et voilà

RIPA LIVE SHOW
Panettone e pandoro della tradizione con crema di pistacchi, cioccolato e torroncino
Dolcetti delle feste

VIZI
Lenticchie dei Sibillini con cotechino artigianale

BEVANDE INCLUSE
Vini bianchi e rossi della nostra cantina
Calice di Prosecco extra dry Azienda Valdo
Acqua naturale e gassata San Benedetto

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

CENONE DI CAPODANNO

Veg

CURIOSITÀ
Maritozzo con la crema di zucca

VANITÀ
Èclair della Regina con insalata russa, maionese di pomodoro e acetosella

PIACERE
Ravioli con porcini arrosto, crema di cannellini e zafferano dorato

AUDACIA
Ceviche di seitan con puntarelle, lime, mais e patata dolce alla cannella

AMBIZIONE
Melagrana gelata, anice stellato e Prosecco ghiacciato

ELEGANZA
Tempura di verdure con maionese piccante e patate sabbiate

GOLOSITÀ
Dolci di Capodanno dello Chef

RIPA LIVE SHOW
Panettone e pandoro della tradizione con crema di pistacchi, cioccolato e torroncino
Dolcetti delle feste

VIZI
Lenticchie dei Sibillini e tofu fritto marinato al timo

BEVANDE INCLUSE
Vini bianchi e rossi della nostra cantina
Calice di Prosecco extra dry Azienda Valdo
Acqua naturale e gassata San Benedetto

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

CENONE DI CAPODANNO

Milk Free

CURIOSITÀ
Pane da musica con baccalà mantecato, gelo al limone e crema di zucca

VANITÀ
Èclair della Regina con gamberi, maionese di pomodoro e polvere di arancia

PIACERE
Ravioli con porcini arrosto e parmigiano fuso oro zafferano

AUDACIA
Ceviche di ricciola con puntarelle, lime e patata dolce alla cannella

AMBIZIONE
Melagrana gelata, anice stellato e Prosecco ghiacciato

ELEGANZA
Filetto alla Wellington con patate arrosto

GOLOSITÀ
Dolci di Capodanno dello Chef

RIPA LIVE SHOW
Panettone e pandoro della tradizione con crema di pistacchi, cioccolato e torroncino
Dolcetti delle feste

VIZI
Lenticchie dei Sibillini con cotechino artigianale

BEVANDE INCLUSE
Vini bianchi e rossi della nostra cantina
Calice di Prosecco extra dry Azienda Valdo
Acqua naturale e gassata San Benedetto

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

CENONE DI CAPODANNO

Gluten Free

CURIOSITÀ
Baccalà mantecato, gelo al limone e crema di zucca

VANITÀ
Èclair della Regina con gamberi, maionese di pomodoro e acetosella

PIACERE
Ravioli di ricotta con porcini arrosto e parmigiano fuso oro zafferano

AUDACIA
Ceviche di ricciola con puntarelle, lime e patata dolce alla cannella

AMBIZIONE
Melagrana gelata, anice stellato e Prosecco ghiacciato

ELEGANZA
Filetto alla Wellington con purea di patate al burro salato

GOLOSITÀ
Dolci di Capodanno dello Chef

RIPA LIVE SHOW
Panettone e pandoro della tradizione con crema di pistacchi, cioccolato e torroncino
Dolcetti delle feste

VIZI
Lenticchie dei Sibillini con cotechino artigianale

BEVANDE INCLUSE
Vini bianchi e rossi della nostra cantina
Calice di Prosecco extra dry Azienda Valdo
Acqua naturale e gassata San Benedetto

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

CENONE DI CAPODANNO

Kids

PRIMO

Tagliatelle all'uovo con salsa di pomodorini vesuviani

SECONDO

Straccetti di pollo dorati con patatine fritte, carote e piselli
OPPURE
Pizza Margherita Calaon in pala con Parmacotto

DESSERT

Panettoncino personalizzato con gelato alla crema
Fragole con panna e pan di stelle
Dolcetti delle feste

BEVANDE INCLUSE
Brindisi alcool free
Soft drink

50€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

NEW YEARS' EVE

CURIOSITY
Maritozzo bun with creamed salt cod, lemon jelly and pumpkin cream

VANITY
Queen's éclair with prawns, tomato mayonnaise and sorrel

PLEASURE
Ricotta ravioli with roasted porcini and melted Parmigiano with golden saffron

AUDACITY
Amberjack ceviche with puntarelle, lime and cinnamon sweet potato

AMBITION
Iced pomegranate, star anise and frozen Prosecco

ELEGANCE
Beef Wellington with mashed potatoes in salted butter

GOLOSITÀ
Cream and mascarpone mousse, salted caramel, 70% chocolate, macarons et voilà

RIPA LIVE SHOW
Traditional panettone and pandoro with pistachio cream, chocolate and nougat
Festive sweets

VICES
Sibillini lentils with artisanal cotechino sausage

DRINKS INCLUDED
White and red wines from our cellar
A glass of Prosecco extra dry Azienda Valdo
San Benedetto still and sparkling water

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

NEW YEARS' EVE

Veg

CURIOSITY
Maritozzo bun with pumpkin cream

VANITY
Queen's éclair with Russian salad, tomato mayonnaise and sorrel

PLEASURE
Ravioli with roasted porcini, cannellini bean cream and golden saffron

AUDACITY
Seitan ceviche with puntarelle, lime, corn and cinnamon sweet potato

AMBITION
Iced pomegranate, star anise and frozen Prosecco

ELEGANCE
Vegetable tempura with spicy mayonnaise and crispy crumbed potatoes

INDULGENCE
The Chef's New Year's Eve desserts

RIPA LIVE SHOW
Traditional panettone and pandoro with pistachio cream, chocolate and nougat
Festive sweets

VICES
Sibillini lentils and fried thyme-marinated tofu

DRINKS INCLUDED

White and red wines from our cellar
A glass of Prosecco extra dry Azienda Valdo
San Benedetto still and sparkling water

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

NEW YEARS' EVE

Lactose-Free

CURIOSITY
Carasau flatbread with creamed salt cod, lemon jelly and pumpkin cream

VANITY
Queen's éclair with prawns, tomato mayonnaise and orange powder

PLEASURE
Ravioli with roasted porcini and melted Parmigiano with golden saffron

AUDACITY
Amberjack ceviche with puntarelle, lime and cinnamon sweet potato

AMBITION
Iced pomegranate, star anise and frozen Prosecco

ELEGANCE
Beef Wellington with roast potatoes

INDULGENCE
The Chef's New Year's Eve desserts

RIPA LIVE SHOW
Traditional panettone and pandoro with pistachio cream, chocolate and nougat
Festive sweets

VICES
Sibillini lentils with artisanal cotechino sausage

DRINKS INCLUDED

White and red wines from our cellar
A glass of Prosecco extra dry Azienda Valdo
San Benedetto still and sparkling water

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

NEW YEARS' EVE

Gluten Free

CURIOSITY
Creamed salt cod, lemon jelly and pumpkin cream

VANITY
Queen's éclair with prawns, tomato mayonnaise and sorrel

PLEASURE
Ricotta ravioli with roasted porcini mushrooms and melted Parmigiano with golden saffron

AUDACITY
Amberjack ceviche with puntarelle, lime and cinnamon sweet potato

AMBITION
Iced pomegranate, star anise and frozen Prosecco

ELEGANCE
Beef Wellington with mashed potatoes in salted butter

INDULGENCE
The Chef's New Year's Eve desserts

RIPA LIVE SHOW
Traditional panettone and pandoro with pistachio cream, chocolate and nougat
Festive sweets

VICES
Sibillini lentils with artisanal cotechino sausage

DRINKS INCLUDED

White and red wines from our cellar
A glass of Prosecco extra dry Azienda Valdo
San Benedetto still and sparkling water

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

NEW YEARS' EVE

Kids

FIRST COURSE

Egg tagliatelle with Vesuvius cherry tomato sauce

MAIN COURSE

Golden chicken strips with fries, carrots and peas
OR
Calaon Margherita pizza alla pala with Parmacotto ham

DESSERT

Personalised mini panettone with vanilla custard ice cream
Strawberries with cream and Pan di Stelle biscuits
Festive sweets

DRINKS INCLUDED

Alcohol-free toast
Soft drinks

50€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

CURIOSITÉ
Maritozzo à la brandade de morue, gelée de citron et crème de potiron

VANITÉ
Éclair de la Reine aux crevettes, mayonnaise à la tomate et oseille

PLAISIR
Ravioli à la ricotta, cèpes rôtis et parmesan fondu au safran doré

AUDACE
Ceviche de sériole, puntarelle, citron vert et patate douce à la cannelle

AMBITION
Grenade glacée, anis étoilé et Prosecco givré

ÉLÉGANCE
Filet de bœuf Wellington, accompagné d'une purée de pommes de terre au beurre salé

GOURMANDISE
Crème chantilly au mascarpone, caramel au beurre salé, chocolat 70 %, macarons et voilà

RIPA LIVE SHOW
Panettone et pandoro traditionnels, crème de pistache, chocolat et nougat
Douceurs des fêtes

VICES
Lentilles des monts Sibyllins et cotechino artisanal

BOISSONS INCLUSES

Vins blancs et rouges de notre cave
Une coupe de Prosecco extra dry Azienda Valdo
Eau plate et gazeuse San Benedetto

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Veg

CURIOSITÉ
Maritozzo à la crème de potiron

VANITÉ
Éclair de la Reine à la salade russe, mayonnaise à la tomate et oseille

PLAISIR
Ravioli aux cèpes rôtis, crème de haricots cannellini et safran doré

AUDACE
Ceviche de seitan, puntarelle, citron vert, maïs et patate douce à la cannelle

AMBITION
Grenade glacée, anis étoilé et Prosecco givré

ÉLÉGANCE
Tempura de légumes, mayonnaise épicée et pommes de terre croustillantes en chapelure

GOURMANDISE
Les desserts de la Saint-Sylvestre du Chef

RIPA LIVE SHOW
Panettone et pandoro traditionnels, crème de pistache, chocolat et nougat
Douceurs des fêtes

VICES
Lentilles des monts Sibyllins et tofu frit mariné au thym

BOISSONS INCLUSES

Vins blancs et rouges de notre cave
Une coupe de Prosecco extra dry Azienda Valdo
Eau plate et gazeuse San Benedetto

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Sans Lactose

CURIOSITÉ
Pain carasau à la brandade de morue, gelée de citron et crème de potiron

VANITÉ
Éclair de la Reine aux crevettes, mayonnaise à la tomate et poudre d'orange

PLAISIR
Ravioli aux cèpes rôtis et parmesan fondu au safran doré

AUDACE
Ceviche de sériole, puntarelle, citron vert et patate douce à la cannelle

AMBITION
Grenade glacée, anis étoilé et Prosecco givré

ÉLÉGANCE
Filet de bœuf Wellington et pommes de terre rôties

GOURMANDISE
Les desserts de la Saint-Sylvestre du Chef

RIPA LIVE SHOW
Panettone et pandoro traditionnels, crème de pistache, chocolat et nougat
Douceurs des fêtes

VICES
Lentilles des monts Sibyllins et cotechino artisanal

BOISSONS INCLUSES

Vins blancs et rouges de notre cave
Une coupe de Prosecco extra dry Azienda Valdo
Eau plate et gazeuse San Benedetto

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Sans Gluten

CURIOSITÉ
Brandade de morue, gelée de citron et crème de potiron

VANITÉ
Éclair de la Reine aux crevettes, mayonnaise à la tomate et oseille

PLAISIR
Ravioli à la ricotta, cèpes rôtis et parmesan fondu au safran doré

AUDACE
Ceviche de sériole, puntarelle, citron vert et patate douce à la cannelle

AMBITION
Grenade glacée, anis étoilé et Prosecco givré

ÉLÉGANCE
Filet de bœuf Wellington, accompagné d'une purée de pommes de terre au beurre salé

GOURMANDISE
Les desserts de la Saint-Sylvestre du Chef

RIPA LIVE SHOW
Panettone et pandoro traditionnels, crème de pistache, chocolat et nougat
Douceurs des fêtes

VICES
Lentilles des monts Sibyllins et cotechino artisanal

BOISSONS INCLUSES

Vins blancs et rouges de notre cave
Une coupe de Prosecco extra dry Azienda Valdo
Eau plate et gazeuse San Benedetto

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Enfants

PREMIER PLAT

Tagliatelle aux œufs, sauce aux tomates cerises du Vésuve

PLAT PRINCIPAL

Aiguillettes de poulet dorées, frites, carottes et petits pois
OU
Pizza margherita Calaon à la pelle, jambon cuit Parmacotto

DESSERT

Mini panettone personnalisé et glace à la crème
Fraises à la chantilly et biscuits Pan di Stelle
Douceurs des fêtes

BOISSONS INCLUSES

Bulles sans alcool pour trinquer
Boissons sans alcool

50€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

CENA DE NOCHEVIEJA

CURIOSIDAD
Maritozzo con bacalao mantecado, gelatina de limón y crema de calabaza

VANIDAD
Éclair de la Reina con gambas, mayonesa de tomate y acederilla

PLACER
Ravioli de ricotta con boletus asados y parmesano fundido con azafrán dorado

AUDACIA
Ceviche de pez limón con puntarelle, lima y boniato a la canela

AMBICIÓN
Granada helada, anís estrellado y Prosecco granizado

ELEGANCIA
Solomillo Wellington acompañado de puré de patatas con mantequilla salada

DELICIAS
Crema de nata con mascarpone, caramelo salado, chocolate al 70 %, macarons et voilà

RIPA LIVE SHOW
Panettone y pandoro tradicionales con crema de pistacho, chocolate y turrón
Dulces navideños

VICIOS
Lentejas de los montes Sibilinos con cotechino artesanal

BEBIDAS INCLUIDAS

Vinos blancos y tintos de nuestra bodega
Copa de Prosecco extra dry Azienda Valdo
Agua sin gas y con gas San Benedetto

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

CENA DE NOCHEVIEJA

Veg

CURIOSIDAD
Maritozzo con crema de calabaza

VANIDAD
Éclair de la Reina con ensaladilla rusa, mayonesa de tomate y acederilla

PLACER
Ravioli con boletus asados, crema de alubias cannellini y azafrán dorado

AUDACIA
Ceviche de seitán con puntarelle, lima, maíz y boniato a la canela

AMBICIÓN
Granada helada, anís estrellado y Prosecco granizado

ELEGANCIA
Tempura de verduras con mayonesa picante y patatas crujientes con pan rallado

DELICIAS
Postres de Nochevieja del Chef

RIPA LIVE SHOW
Panettone y pandoro tradicionales con crema de pistacho, chocolate y turrón
Dulces navideños

VICIOS
Lentejas de los montes Sibilinos y tofu frito marinado al tomillo

BEBIDAS INCLUIDAS
Vinos blancos y tintos de nuestra bodega
Copa de Prosecco extra dry Azienda Valdo
Agua sin gas y con gas San Benedetto

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

CENA DE NOCHEVIEJA

Sin Lactosa

CURIOSIDAD
Pan carasau con bacalao mantecado, gelatina de limón y crema de calabaza

VANIDAD
Éclair de la Reina con gambas, mayonesa de tomate y polvo de naranja

PLACER
Ravioli con boletus asados y parmesano fundido al azafrán dorado

AUDACIA
Ceviche de pez limón con puntarelle, lima y boniato a la canela

AMBICIÓN
Granada helada, anís estrellado y Prosecco granizado

ELEGANCIA
Solomillo Wellington con patatas asadas

DELICIAS
Postres de Nochevieja del Chef

RIPA LIVE SHOW
Panettone y pandoro tradicionales con crema de pistacho, chocolate y turrón
Dulces navideños

VICIOS
Lentejas de los montes Sibilinos con cotechino artesanal

BEBIDAS INCLUIDAS

Vinos blancos y tintos de nuestra bodega
Copa de Prosecco extra dry Azienda Valdo
Agua sin gas y con gas San Benedetto

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

CENA DE NOCHEVIEJA

Gluten Free

CURIOSIDAD
Bacalao mantecado, gelatina de limón y crema de calabaza

VANIDAD
Éclair de la Reina con gambas, mayonesa de tomate y acederilla

PLACER
Ravioli de ricotta con boletus asados y parmesano fundido al azafrán dorado

AUDACIA
Ceviche de pez limón con puntarelle, lima y boniato a la canela

AMBICIÓN
Granada helada, anís estrellado y Prosecco granizado

ELEGANCIA
Solomillo Wellington acompañado de puré de patatas con mantequilla salada

DELICIAS
Postres de Nochevieja del Chef

RIPA LIVE SHOW
Panettone y pandoro tradicionales con crema de pistacho, chocolate y turrón
Dulces navideños

VICIOS
Lentejas de los montes Sibilinos con cotechino artesanal

BEBIDAS INCLUIDAS

Vinos blancos y tintos de nuestra bodega
Copa de Prosecco extra dry Azienda Valdo
Agua sin gas y con gas San Benedetto

130€

RIPA PLACE
EAT&DRINK

2026

CENA DE NOCHEVIEJA

Infantil

PRIMER PLATO

Tagliatelle caseras con salsa de tomates cherry del Vesuvio

SEGUNDO PLATO

Tiras de pollo doradas con patatas fritas, zanahorias y guisantes

O

Pizza margarita Calaon a la pala con jamón cocido Parmacotto

POSTRE

Mini panettone con helado de crema
Fresas con nata y galletas Pan di Stelle
Dulces navideños

BEBIDAS INCLUIDAS

Brindis sin alcohol
Refrescos

50€

RIPA PLACE
EAT&DRINK