

# CENONE DI CAPODANNO

## 31 Dicembre 2023

### MENÙ DI PESCE

#### **BUFFET DI APERITIVO** - dalle 19:45 alle 20:45

Piccola tartare di chianina, dadolata di zucca e straciatella pugliese  
Tataki di vitello con mousse al caprino e noci  
Bocconcini di pollo croccanti aromatizzati alla paprika  
Piccoli tacos con crudité di tonno pinna gialla marinato e maionese al limone  
Sandwich ai pomodori secchi con spada marinato e dressing alla senape antica  
Ostrica con cipolla rossa caramellata e la sua maionese

Ore 21:00

#### **ANTIPASTI**

Capasanta scottata con lamelle di tartufo nero  
Gambero viola di Gallipoli marinato su letto di lattuga liquida e maionese di polpo Puglia

#### **PRIMI**

Raviolo ripieno di rombo e mascarpone con vellutata di canocchie e crudité di astice blu  
Strozzapreti al ragù di salmone selvaggio "Sockeye" e calamari Santo Spirito al profumo di limone e pomodorino giallo

#### **SECONDO**

Ricciola piastrata lemon grass cavolo viola marinato ai lamponi e porcino arrosto  
Cotechino e lenticchie della tradizione

#### **DESSERT**

**Delizia d'Inizio:** Un dolce augurio per un 2024 indimenticabile!

Acqua Panna naturale e San Pellegrino gasata  
Vini in abbinamento della cantina San Marino

Musica dal vivo Taxi Moon

*Dalla mezzanotte, GRAN BUFFET di dolci di nostra produzione, frutta e Bollicine della cantina di San Marino per il brindisi di un felice 2024 musica e balli fino a tarda notte*

#### **BUFFET DI MEZZANOTTE**

Mignon con crema di pistacchio di Bronte-crema alla nocciola-crema al cioccolato  
Monoporzione alla cheese cake - caramello salato  
Bignè alla crema  
Babà al rum  
Sfogliatina alla crema chantilly  
Tartellette alla frutta  
Mandarini e uva seconda tradizione  
Frutta secca  
L'angolo dei liquori

