

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

