



CENONE DI CAPODANNO

31 DICEMBRE 2024

MENÙ DI CARNE

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

Piccola tartare di chianina, olive taggiasche, fiore di capperi e senape antica
Gnocco fritto con mousse allo stracchino romagnolo, composta di fichi caramellati e pancetta al pepe
Dischetto di piadina con carpaccio di maialino e mousse al lime
Tartelletta di frolla salata con carpaccio di salmone affumicato al legno pino
Cannolo ripieno di baccalà mantecato
Ostrica con la sua maionese e cipolla di Tropea

Ore 21:00

ANTIPASTI

Carpaccio di cervo affumicato, con dressing ai lamponi e chips di patata viola

PRIMI

Tortellone di grano saraceno, ripieno di mascarpone e porcini con speck croccante e tartufo nero
Tagliatelle all'estratto di pomodoro, ragù bianco di agnello e fonduta al parmigiano 36 mesi

SECONDO

Quaglia disossata in due consistenze con millefoglie di patate, salsa topinambur e olio al rosmarino
Cotechino e lenticchie della tradizione

DESSERT

Delizia d'Inizio: Un dolce augurio per un 2025 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
Bignè alla crema
Babà al rum
Sfogliatina alla crema chantilly
Tartellette ai lamponi e cremoso al cioccolato bianco
Frutta fresca mandarini e uva seconda tradizione
Panettone di nostra produzione
Frutta secca
L'angolo dei liquori

110,00€
PER PERSONA



CENONE DI CAPODANNO

31 DICEMBRE 2024

MENÙ DI PESCE

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

Piccola tartare di chianina, olive taggiasche, fiore di capperi e senape antica
Gnocco fritto con mousse allo stracchino romagnolo, composta di fichi caramellati e pancetta al pepe
Dischetto di piadina con carpaccio di maialino e mousse al lime
Tartelletta di frolla salata con carpaccio di salmone affumicato al legno pino
Cannolo ripieno di baccalà mantecato
Ostrica con la sua maionese e cipolla di Tropea

Ore 21:00

ANTIPASTI

Sablè al parmigiano con filettino di triglia di scoglio scottata, calamaro Santo Spirito ripieno di piccola ratatouille, crumble di culatello di Zibello e olio all'arancia

PRIMI

Risotto acquerello con bisque di crostacei, pomodorini, aragostella e tartufo nero
Tortellone al grano saraceno ripieno di mascarpone e porcini, con pescatrice, capasanta saltati con burro chiarificato, colatura di alici e polvere di prezzemolo

SECONDO

Filetto di dentice, millefoglie di patate e olio al rosmarino
Cotechino e lenticchie della tradizione

DESSERT

Delizia d'Inizio: Un dolce augurio per un 2025 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
Bignè alla crema
Babà al rum
Sfogliatina alla crema chantilly
Tartellette ai lamponi e cremoso al cioccolato bianco
Frutta fresca mandarini e uva seconda tradizione
Panettone di nostra produzione
Frutta secca
L'angolo dei liquori

110,00€
PER PERSONA