

CENONE DI CAPODANNO

31 DICEMBRE 2024

MENÙ DI PESCE

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

ANGOLO DI TERRA

- Roller di manzo ripieno di scamorza fondente con ristretto di Brugneto
- Fonduta di formaggi nazionali pregiati al tartufo nero di stagione e crostini alla paprika rubino
- Quenelle di fassona piemontese aromatizzata ai grani di senape antica e cuore di capperi
- Piacentinu ennese accompagnato con mostarda di cugna e miele di San Marino
- Chips di polenta Taragna con piccatina di foie-gras
- Tuorlo fritto poché su pane bianco croccante fonduta di parmigiano 36 mesi e petali di tartufo nero di stagione

BEVERAGE

- Brut 25 Berlucchi Franciacorta DOCG
- Ca Dei Frati Extra Brut
- Vini bianchi fermi e bollicine del territorio
- Cocktail Aperol spritz
- Cocktail analcolico alla frutta

ANGOLO DI MARE

- Cup-cake al nero di seppia farcito con salsa aioli e concassè di salmone socheye
- Ostrica Cadoret in temperatura condita con olio di peperoncino crusco e maionese all'aglio nero
- Mazzancolle in pasta kataifi in salsa Ginger piccante
- Cozze al vapore con salsa Chimichurri
- Involtini di salmone maturato in osmosi di rapa rossa ripieni di philadelphia all'erba cipollina
- Tagliatelle di seppia al profumo di limone di Sorrento e caviale di melograno
- Sardoncini in scapece e julienne di cipolla rossa di tropea caramellata
- Consomme di astice blu con brunoise di astice blu

Ore 21:00

ANTIPASTI

Saku di tonno yellow fin in crosta di papavero e maionese di carote

Tortino di polpo di scoglio cotto a bassa temperatura con patata morbida e paté di olive taggiasche e riduzione al saba

Couquilles saint-jacques al forno con verdure croccanti

Piccata di spada marinato al metodo classico con puntarelle di asparagi e caviale d'arancia

Code di scampi del mediterraneo alla Catalana

PRIMI

Riso carnaroli mantecato con burro al limone e liquirizia acqua pazza di parmigiano reggiano 36 mesi vacca rossa e mazzancolle rosse di Mazara del Vallo

Anelli di Calamarata con guazzetto di moscardini e calamaretti dell'adriatico

PIATTO DELLA TRADIZIONE NATALIZIA

Cotechino e Lenticchie di Castelluccio

SECONDO

Turbante di Filetto di branzino di Orbetello su giardinetto di delizie di mare

DESSERT

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

125,00€ *

PER PERSONA

*RAGAZZI DA 12 ANNI A 15 ANNI MENU DEDICATO A 50,00€
IL PREZZO COMPRENDE, ACQUA E CAFFÈ CON BISCOTTINI DI
NOSTRA PRODUZIONE IN ABBINAMENTO

VINI NON COMPRESI

MUSICA DAL VIVO "MAMALISA MOOD"

CENONE DI CAPODANNO

31 DICEMBRE 2024

MENÙ DI CARNE

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

ANGOLO DI TERRA

- Roller di manzo ripieno di scamorza fondente con ristretto di Brugnato
- Fonduta di formaggi nazionali pregiati al tartufo nero di stagione e crostini alla paprika rubino
- Quenelle di fassona piemontese aromatizzata ai grani di senape antica e cuore di capperi
- Piacentinu ennese accompagnato con mostarda di cugna e miele di San Marino
- Chips di polenta Taragna con piccatina di foie-gras
- Tuorlo fritto poché su pane bianco croccante fonduta di parmigiano 36 mesi e petali di tartufo nero di stagione

BEVERAGE

- Brut 25 Berlucchi Franciacorta DOCG
- Ca Dei Frati Extra Brut
- Vini bianchi fermi e bollicine del territorio
- Cocktail Aperol spritz
- Cocktail analcolico alla frutta

ANGOLO DI MARE

- Cup-cake al nero di seppia farcito con salsa aioli e concassè di salmone socheye
- Ostrica Cadoret in temperatura condita con olio di peperoncino crusco e maionese all'aglio nero
- Mazzancolle in pasta kataifi in salsa Ginger piccante
- Cozze al vapore con salsa Chimichurri
- Involtini di salmone maturato in osmosi di rapa rossa ripieni di philadelphia all'erba cipollina
- Tagliatelle di seppia al profumo di limone di Sorrento e caviale di melograno
- Sardoncini in scapece e julienne di cipolla rossa di tropea caramellata
- Consomme di astice blu con brunoise di astice blu

Ore 21:00

ANTIPASTI

- Tatary di manzo su misticanza di stagione petali di grana frutti rossi e dressing di lampone
- Rocher di ravigliolo romagnolo granella di pistacchi e rugiada balsamica
- Pancia di maialino cotto a bassa temperatura su crema di peperoni rossi e gialli
- Cestino di grana con insalatina di spinaci agrumi e pinoli tostiti
- Fagottino di manzo ripieno di caciocavallo filante su coulis di pomodoro fresco bruciato

PRIMI

- Riso carnaroli mantecato con blu di bufala concassea di pere Williams e crumble di bacon croccante
- Tagliolini di pasta fresca tirata a mano con ragu bianco di vitella porcini e tartufo nero di stagione

PIATTO DELLA TRADIZIONE NATALIZIA

Cotechino e Lenticchie di Castelluccio di Norcia

SECONDO

Chateaubriand di manzo piemontese con uovo d'oro e tartufo accompagnato da patate novelle fondenti

DESSERT

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

125,00€ *

PER PERSONA

*RAGAZZI DA 12 ANNI A 15 ANNI MENU DEDICATO A 50,00€
IL PREZZO COMPRENDE, ACQUA E CAFFÈ CON BISCOTTINI DI
NOSTRA PRODUZIONE IN ABBINAMENTO
VINI NON COMPRESI
MUSICA DAL VIVO "MAMALISA MOOD"

