

GRAN CENONE DI CAPODANNO

31 DICEMBRE 2019

Date il benvenuto all'Anno Nuovo in un modo unico ed indimenticabile! Lo Chef vi delizierà i vostri palati con le sue creazioni.

La musica dal vivo in sottofondo vi accompagnerà fino al count-down e, dopo mezzanotte, si continuerà a festeggiare con

Aperitivo di benvenuto

Lenticchie e cotechino 2020 Gambero rosso, campari e patatine fritte

•• Antipasto •

Capesante al bacon croccante, crema di topinambur, caffè e limone .

• Primo •

Raviolini sfoglia al rosso di Mazara ripieni di baccalà e cavolfiore al burro di aragosta e tartufo bianco di Sicilia .

Secondo

Trancio di capone su fondente di patate arrostate, indivia alla birra Bianca e spuma di ricci di mare

• Dessert •

Frutti di bosco in tre modi, pane dolce al tè matcha e cremoso al cioccolato bianco e zenzero

Piccola pasticceria accompagna digestivi

€ 90 a persona

vino e bevande escluse

Pranzo di Capodanno

PIATTO DI APERTURA

Insalata russa al granchio 2020
Pan di Spagna di mare e mousse di gambero
rosso

ANTIPASTO

Triglia in rete, purea di castagne arrostiti e
mirtilli mostardati

PRIMO

Gnocchi di risotto al plancton su fumetto
essenziale e ricci di mare

SECONDO

Spada calamari e gamberoni "non come
sempre"

DESSERT

Cremoso di formaggio al limone granellato
agli amaretti su sorbetto e granita di frutta
fresca

Piccola pasticceria

Acqua, caffè e digestivi

60,00€ a persona