

MENU DI CAPODANNO

RICEVIMENTO SOLENNE

Ostriche e selezione di salse
Mini tortini con paté di pollo
Cono con crema di salmone e pistacchi
Bocconcini di mozzarella croccante
Gamberi fritti in involucri di patate, maionese al limone, basilico fresco
Involtini di zucchine al forno ripieni con tofu marinato

ANTIPASTI

Tartare di branzino, insalata di finocchi, emulsione di lime,
gel di mandarino, pan di Spagna al prezzemolo
Filetto di vitello stagionato con semi di senape, scalogno marinato
e crema al tartufo istriano

ZUPPE

Zuppa cremosa di scampi con scampi marinati e olio all'erba cipollina
Brodo di coda di bue con tagliatelle fatte in casa

PRIMI PIATTI

Gnocchi con ragù di camoscio e trombette nere
Risotto integrale con zucca e castagne
Calamarata con salsa di calamari dell'Adriatico e datterini canditi



SORBETTO

Sorbetto agli agrumi

SECONDI PIATTI

Filet mignon, grano saraceno con finferli e barbabietola arrostita
con aceto balsamico

Scaloppine di agnello alle erbe mediterranee, zucca arrostita,
purea di aglio e salsa tabouli

Carote rosse e gialle arrostitite

Filetto di rana pescatrice alla busara con polenta cremosa mediterranea

Branzino in crosta di sale con erbe, salsa allo zafferano,
salicornia marinata e olio d'oliva

DOLCI E FRUTTA

Selezione di mignon

Frutta, macedonie con diversi condimenti

Torta di Capodanno

Bevande incluse nel pacchetto di Capodanno

2 bicchieri di spumante,
0,375 l di vino bianco o rosso,
0,5 l di acqua naturale o frizzante