

**Cenone di Capodanno . 80€ comprensivi di ingresso, cenone di fine anno,
1 bottiglia di vino ogni 4 persone, servito dalle 21,00 alle 24,00**

Antipasti

Carpaccio di salmone scottato in rotolino di sfoglia alla maggiorana

Filettini di Razza in guazzetto su dadini di polentina croccante

Insalata di gamberi e frutta esotica in mezzo ananas

Dadini di tonno fresco marinati con valeriana in mezzo pompelmo rosa

Involtini di carpaccio vitello pinoli erbette croccanti e tartufo bianco

Cialda di grana padano con mousse di caprino all'erba cipollina

Ratatouille di pere kaiser pecorino bresaola e carciofi

Tortino di porcini primo sale e anacardi

Terrina di zuccina taleggio e pinoli

Frittelle di mele con salame di cinghiale e suprema di ribes

Canapé con salame di Norcia e suprema di passito e fichi secchi

Spiedino di capesante alla curcuma e strisce di buccia d'arancia

Tortino di ricotta zucca con fonduta di caprino

Primi Piatti

Crespella ripiena di scampi e julienne di melanzane al timo fresco

Gnocchetti di farina di castagne con funghi porcini e glassa di mirtilli

Secondi Piatti

Mezzo astice con ripieno di fagioli neri piccanti

Filetto di manzo cinto di crudo alla Nerone

Dessert

Panettone, Frutta fresca

Per festeggiare...

Lenticchie e cotechino

**Cena di Capodanno a Buffet : 40€, comprensivi di ingresso, cena a buffet e drink,
servito dalle 21,00 alle 23,00**

Antipasti

Insalatina di campo con salmone, tonno e spada marinati e verdure in agro-dolce di lime
Insalatina di campo vegetariana con carote, zucchine e melanzane semi di zucca e noci marinate
in agro-dolce di arance

Insalatina di seppioline con taccole verdi e cavoli cappuccini rossi

Cofanetto di sfoglia con filetto di branzino e ratatouille di carciofi al moscato e tarassaco

Carpaccio di bietola e sedano di Verona marinato in citronade ai semi di senape

Spiedini con gamberi e porri in salsa piccantina di pomodorini

Spiedini di ricotta di pecora pomodorini e olive kelemata

Quiche con ricotta Bacon e Brie

Primi Piatti

Torcetti con Porcini, cime di rapa e grana

Risotto grezzo mantecato con gamberi, rucola e salsa al lime

Secondi Piatti

Involtini di Sogliola ai fiori di Gelsomino su lattughino al balsamico

Filetto di manzo in crosta di sale alle salse aromatiche

Dessert

Panettone, Frutta fresca

Per festeggiare...

Lenticchie e cotechino