



# Menù Cenone di Capodanno

## *Antipasto:*

*Tartare di Salmone marinato e  
Tonno con avocado lime e germogli di soia  
Sformatino di tacchinella con salsa topinambur e caffè*

## *Primo:*

*Ravioli alle patate e Capesante in guazzetto di uva bianca  
Zuppetta di fragola sarda con vongole veraci e astice*

## *Secondo:*

*Ricciolo di Branzino in julienne di verdure e aneto*

## *Frutta:*

*Macedonia dell'ultimo dell'anno con agrumi, datteri e gelato al prosecco*

## *Dessert:*

*Pandoro e Panettone con crema di mascarpone*

*Acqua Minerale e Naturale*

*La nostra scelta di vini:*

*Rosso*

*Lago della Pergola Salento rosso azienda agricola Vetrere*

*Bianco*

*Le Querezie bianco Umbro (fermo) azienda agricola Federnum*

*Una bottiglia di champagne ogni 6 persone*