

Menu di Capodanno

31 DICEMBRE 2024

Antipasti

Sinfonia di carpacci di pesci nobili con spezie orientali, selezione di pepi e melagrana

Giardinetto di mare alla fantasia dello Chef

Primi Piatti

Cappelletti al ripieno di granchio Royal in consommé di crostacei e ratatouille dell'orto

Crêpe sapori di mare

Secondi Piatti

Cartoccio di pesce nobile: gambero reale, involtino di sogliola ai crostacei, scampi e seppioline

Astice vivace in bellavista al vapore con riduzione di burro, limone ed erbe aromatiche

Dessert

Sorbetto cremoso alla mela verde con gocce di Calvados

Frutta fresca e secca dell'inverno e dolci delle feste

Ore 24.00:

Tradizionale cotichino di Modena e lenticchie di Colfiorito

Champagne e auguri per un anno migliore

Bevande

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore "Salmagina",

Azienda Agricola Zaccagnini

Acqua Minerale

Caffè e liquori

100€