



MAREPINETA

RESORT

\*\*\*\*\*

# MENU

*New Year's Eve*

# HOLLYWOOD PARTY

31 DICEMBRE 2024





# APERITIVO

---


## I NOSTRI BAO :

Straccetti di manzo in salsa teriyaki e sesamo tostato  
Bocconcini di rana pescatrice in agrodolce e coriandolo  
Cavolo nero brasato allo zenzero e scalogno crunchy

Fagottino di pasta fillo con pomodori secchi, feta e origano fresco  
Sfere dorate di Parmigiano Reggiano dell'Alto Modenese e aceto tradizionale  
Tartare di tonno con lamponi freschi ed erba cedrina  
Battuta di salmone, arance del Belice e mentuccia fresca  
Gamberi in pasta kataifi  
Crocante di polenta e trifola di porcini dell'Alto Savio  
Crostone di San Patrignano e lardo di colonnata  
Gamberi in doppia panatura con salsa piccante  
Crocante di piadina con Parma e squacquerone  
Verdure in tempura  
Passatelli fritti

## B E V E R A G E

Conte Fosco Cuvée Brut  
Cocktail analcolico  
Acqua







MAREPINETA

RESORT

\*\*\*\*\*

# CENA SERVITA



## ENTRÈ

Biscotto salato con battuta di ricciola affumicata da noi con gel di mango profumato al lime

1-3-4-6-7-12

Flute di benvenuto: Franciacorta – Pietraluce Brut

## ANTIPASTO

Astice reale con insalatina di finocchi a velo, dressing allo yogurt greco, melograno e i suoi arilli

2-7-12

## PRIMO

Carnaroli riserva Meracinque, champagne, capesante e cardoncelli

9-12-14

## SECONDO

Cubo di black cod su mousse di patate al bergamotto e croccante di carciofi violetti

1-4-12

Vino al tavolo: Pinot Bianco – Hofstätter

## DESSERT

La Fabbrica del Cioccolato

1-3-7-8

Brindisi accompagnato da Champagne – Bernard Robert Réserve Brut

€ 170,00 A PERSONA

ALLERGENI / ALLERGENS: 1- GLUTINE / GLUTEN; 2- CROSTACEI E DERIVATI / CRUSTACEANS; 3- UOVA / EGGS; 4- PESCE E DERIVATI / FISH AND DERIVATIVES; 5- ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS AND DERIVATIVES; 6- SOIA E DERIVATI / SOYBEAN AND DERIVATIVES; 7- LATTE E DERIVATI / LACTOSE AND DERIVATIVES; 8- FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / NUTS AND DERIVATIVES; 9- SEDANO E DERIVATI / CELERY AND DERIVATIVES; 10- SENAPE E DERIVATI / CELERY AND DERIVATIVES; 11- SEMI DI SESAMO E DERIVATI / SESAME AND DERIVATIVES; 12- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHITES; 13- LUPINO E DERIVATI - / LUPIN AND DERIVATIVES; 14- MOLLUSCHI E DERIVATI / MOLLUSCS AND DERIVATIVES.





MAREPINETA

RESORT

\*\*\*\*\*

# CENA SERVITA MENU DI CARNE



## ENTRÈ

Yo yo di fois gras su mousse di castagne al Bas Armagnac

7-9-12

Flute di benvenuto: Franciacorta – Pietraluce Brut

## ANTIPASTO

Cubo di Vitello cbt , crema di topinambur e senape di Digione

9-10-12

## PRIMO

Carnaroli riserva Meracinque allo champagne pistilli di zafferano,  
polvere di porcini, nocciole tostate e pimpinella

7-8-12

## SECONDO

Soffice di manzo su mousse di patata al sentore di bergamotto e jus all'uva fragola

9-12

Vino al tavolo: Pinot Bianco – Hofstatter

## DESSERT

La fabbrica del cioccolato

1-3-7-8

Brindisi accompagnato da Champagne – Bernard Robert Réserve Brut

€ 170,00 A PERSONA

ALLERGENI / ALLERGENS: 1- GLUTINE / GLUTEN; 2- CROSTACEI E DERIVATI / CRUSTACEANS; 3- UOVA / EGGS; 4- PESCE E DERIVATI / FISH AND DERIVATIVES; 5- ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS AND DERIVATIVES; 6- SOIA E DERIVATI / SOYBEAN AND DERIVATIVES; 7- LATTE E DERIVATI / LACTOSE AND DERIVATIVES; 8- FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / NUTS AND DERIVATIVES; 9- SEDANO E DERIVATI / CELERY AND DERIVATIVES; 10- SENAPE E DERIVATI / CELERY AND DERIVATIVES; 11- SEMI DI SESAMO E DERIVATI / SESAME AND DERIVATIVES; 12- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHITES; 13- LUPINO E DERIVATI - / LUPIN AND DERIVATIVES; 14- MOLLUSCHI E DERIVATI / MOLLUSCS AND DERIVATIVES.





MAREPINETA

RESORT

\*\*\*\*\*

# MENU BAMBINI



## PRIMO

Strozzapreti (o penne) al ragù

## SECONDO

Hamburger di Chianina ai ferri con patatine fritte e salse

## DESSERT

Gelato al fior di latte con fragole e topping al cioccolato

## BEVERAGE

Soft drinks

Acqua

€ 75,00 PER BAMBINI FINO A 14 ANNI







MAREPINETA

RESORT

\*\*\*\*\*

# PARTY IN LOUNGE

---



**DOLCEZZE DEL MAESTRO PASTICCERE**

BUFFET DI DOLCI

**ZAMPONE DI "MODENA IGP"  
CON LENTICCHIE DI NORCIA**

UN CLASSICO DELLE FESTE, PREPARATO PER UN'ESPERIENZA DI GUSTO  
AUTENTICA E IRRESISTIBILE.

**BOMBOLONI CALDI**

ACCOGLIAMO IL NUOVO ANNO CON UN TOCCO DI DOLCEZZA:  
LE NOSTRE DELIZIE ALLA CREMA APPENA SFORNATE DAL NOSTRO CHEF





MAREPINETA

RESORT

\*\*\*\*\*

*Good wishes!*