



Menu di Capodanno

Buffet di aperitivi

Tartare di ricciola e gamberi rossi

Crema fredda al cardo di Cervia e scalogni di sabbia marinati

Medaglioni di astice in presentazione

*Maionese all'avocado, emulsione agli agrumi con olio extravergine di Sicilia,
Caviale arenka affumicato*

I ravioli black con il ripieno di ricotta e purea di pisellini

Il profumo e il sapore delle seppioline nostrane

Polpo cotto al vapore e passato in BBQ

Pave' di spigola di mare scottato sul sale grosso della salina Camillone

Patata schiacciata, salsa verde della tradizione

Il dessert

*Il lampone in mousse, su meringa al torrone, salsa cioccolato
orange Valrhona*

*Buffet di pasticceria con dolci tradizionali, pralinerie e torte,
pasticceria mignon, e dolci al cucchiaio*

Buffet di frutta fresca



Menu di Capodanno

MENU CARNE

Buffet di aperitivi

La pralina di formaggi teneri del territorio

Crema al cardo di Cervia, caviale all'aceto balsamico del Montale serie oro

Ventaglio di suprema di faraona in farcia di tartufo e pistacchi

In salsa ridotta al marsala cantine Florio

I ravioli pizzicati con stacciata e parmigiano

Su passata di porcini dell'alto Savio e prosciutto affumicato

Filetto di manzo scottona in crosata di erbe aromatiche e sale della salina Camillone

Tortino di patate gratinato con inerno di zucca violina

Il dessert

Il lampone in mousse, su meringa al torrone, salsa cioccolato orange Valrhona

Buffet di pasticceria con dolci tradizionali, pralinerie e torte, pasticceria mignon, e dolci al cucchiaino

Buffet di frutta fresca