



# *Cenone di Capodanno*



**HOTEL AURELIA**

**\*\*\*\***



*19:30 – 20:30 Brindisi Imperiale di Fine Anno*

## *Menu di Pesce*

*Crostone di polenta dorato con quenelle di baccalà  
mantecato su bisque di crostacei*

*Astice, cannocchie e gamberi alla catalana  
con vellutata di basilico*

*Tortelloni di Raviggiole con bianco di orata e carciofi  
in doppia consistenza al limone*

*Filetto di rombo planciato su patata mantecata  
all'olio Batani ed erba cipollina con pesto di pineta*

*Fischioni alla carta*

*Fricandò di verdure*

*Pavlova con ganache alla vaniglia,  
frutti di bosco e lamponi confit*



# *Menu di Carne*

## ***Crostone di polenta dorato***

*con quenelle di formaggi teneri su vellutata di erbe di campo*

## ***Rolattina di faraona alle prugne***

*su misticanza*

## ***Millefoglie di zucca e salsiccia***

*con fonduta di pecorino DOP*

## ***Tortelloni di Ravigliolo con San Daniele,***

*pomodoro fresco e carciofi in doppia consistenza*

## ***Tournedos di manzo ai porcini***

***Fricandò di verdure***

***Patata mantecata all'olio Batani ed erba cipollina***

## ***Pavlova con ganache alla vaniglia,***

*frutti di bosco e lamponi confit*