

Gala di Capodanno

Flûte di inizio serata servito nella Hall con musica dal vivo

L'Antipasto

Flan di Ortiche, Chips di Patata Viola con Salsa al Provolone Affumicato

Baccalà Mantecato con Ventaglio di Pane alla Curcuma

Tataki di Tonno Rosso al Sesamo Nero su Salsa Guacamole

Crepinette di Capponcello e Foglie di Cavolo Nero

Il Primo

Pacchero all'Uovo con Datterino Giallo, Crema di Mazzancolla e Salsa di Cicoria Amara

Passatello Asciutto con Crudo di Carpegna, Spinacino e Pecorino di Fossa

Il Secondo

Scaloppa di Ombrina in Crosta di Pistacchi e Crema di Squacquerone di San Patrignano DOP

Filetto di Manzo Romagnolo al Sangiovese DOC e Scalogno Brasato, con Patata al Cartoccio

Il Dolce

Tortino di Castagne con Salsa al Cioccolato Fondente 80%

Biscuit al Lampone con Bavarese al Maracuja

La serata sarà accompagnato da musica, balli caraibici e dal tenore Simone Baldazzi

Il Buffet del Buon Augurio

A seguire, degustazione di Panettoni, Pandori, Torroni Artigianali, Cotechino, Lenticchie e Frutta Secca Natalizia. La serata continua con i balli in Sala Teatro Galli

