

CAPODANNO '26

ANTIPASTI

Trilogia di gamberone, seppiolino e polpo arrostiti
su misticanza con citronette al lampone.

Flan di squacquerone con crema di sedano rapa
e scaglie di crudo di Carpegna.

PRIMI

Lingotto di semola alla cernia
con salsa ai tre datterini, basilico e ricotta di bufala.

Riso Carnaroli al Sangiovese con spinacino
e ragù di cinghiale in salmì.

SECONDI

Spigola al profumo di timo con rosti dorati,
salsa al pomodoro acerbo e zenzero, e verdure di stagione.

Ristoro ghiacciato al maracujá con crumble esotico.

Filetto di manzo romagnolo a bassa temperatura
con riduzione allo scalogno e aceto balsamico, e carciofini dorati.

DOLCI

Semifreddo al torroncino con salsa al pistacchio.

Panettone artigianale con crema allo zabaione.

Frutta fresca e secca della tradizione.

Cotechino del buon auspicio in zuppeta di lenticchie speziate.

