



*31 Dicembre 2017  
Ore 20.30  
Gran Cenone di Capodanno*

*Abbiamo pensato ad un Menù speciale per salutare al meglio il 2017 e  
accogliere con gioia il Nuovo Anno.  
Il menù è adatto anche per celiaci*

*Il nostro benvenuto*

Un flûte di Akenta

Entrée

Passatina di ceci profumata al rosmarino con insalatina all'indivia belga e cannolo di pane

\*

*Antipasti*

Gambero avvolto con guanciale di Desulo al pepe e salsa leggera profumata al curry

Tonno scottato con guacamole di avocado al cipollotto e cialdina di riso venere

Insalata di pescatrice con cipolla in agrodolce, sedano croccante ed emulsione di riccio di mare

Cubo di pancetta cotto a bassa temperatura in doppia panatura di mandorle e guttiau in salsa tzatziki

Flan di Parmigiano alle erbe con prosciutto crudo di Fonnì e crema leggera di funghi

\*

*Primi piatti*

Maccarrones de busa saltati al profumo di mare con gocce di basilico e crema bianca di bottarga

Ravioli di formaggio con ghisadu di agnello e crema di bufala al pepe di Seuchan

*Secondi piatti*

Branzino selvaggio cotto al sale con coriandoli di verdure saltate allo scalogno, chips di verdure e salsa all'Akenta

Vitello bianco da latte bardato alla pancetta tesa affumicata, con patata mantecata alle erbe forti del nostro giardino

\*

*Dessert a scelta*

Tortino caldo al cioccolato fondente al 72% con salsa leggera al rhum e zabaione

Oppure

Sfera di semifreddo al passion fruit con salsa ai frutti rossi e biscotto casereccio ai cereali

\*

*Ed infine per festeggiare insieme:*

Panettone artigianale servito con varie salse di accompagnamento

Brindisi al nuovo anno

Un delizioso cilindro di cotechino con zuppa di lenticchie di buon augurio

\*

Vini delle Cantine del nostro territorio  
Acqua e caffè.

\*

*L'evento sarà accompagnato dalla Musica dal vivo dei nostri musicisti per salutare il nuovo anno in un clima di grande festa.*

\*

90 euro a persona