

# Menu di Capodanno

31.12.2025

## *Menu di terra*

### *Antipasti*

Uovo pochè e spuma di canestrato  
Pan brioche, tartare di carne, zucca, fonduta di  
Parmigiano Reggiano, caffè macinato

### *Primi*

Cartellata con cinghiale, fondo bruno, aria di lime

### *Secondi*

Pancia di maiale, fondo bruno,  
topinambur, noci

## *Coccole*

### *Pre dessert*

Mousse al Mojito, crumble di mandorle

### *Dessert*

Mousse al cioccolato, gelè di lampone, mousse  
alla vaniglia, crumble di castagne

Piccola pasticceria

Panettone artigianale

# Menu di Capodanno

31.12.2025

## Menu di mare

### *Antipasti*

Morone marinato con salsa ponzu, frutti esotici  
ataki di tonno, zucca, anemoni di mare

### *Primi*

Spago, bisque di gamberi, pescatrice (polvere di  
gambero, tartare di rana e gambero)

### *Secondi*

Rollè di spigola ripieno di zucchine, crema  
di mozzarella affumicata, olio al basilico

## Coccole

### *Pre dessert*

Mousse al Mojito, crumble di mandorle

### *Dessert*

Mousse al cioccolato, gelè di lampone, mousse  
alla vaniglia, crumble di castagne

Piccola pasticceria

Panettone artigianale