



## **Menù 1 Gennaio 2024** ***il Pranzo di Capodanno***

Aperitivo con mousse di baccalà e  
salsa di lampone e peperone rosso  
*Aperitif with cod mousse and raspberry & red pepper sauce*

\*\*\*\*\*

Bresaola di mare con zucca confit allo zenzero, crema di mandorle  
alla mostarda di mele cotogne e salsa di rucola  
*Sea bresaola with pumpkin confit and ginger, almond cream with quince mustard  
and rocket sauce*

\*\*\*\*\*

Paccheri con ragù di pesce della stagione, mille punti di ortaggi,  
datterino e salsa di "angiovi"  
*Paccheri with seasonal fish ragout, thousand points of vegetables,  
datterino tomatoes and "angiovi" sauce*

\*\*\*\*\*

Un risotto che, mentre lo mangi, ti fa pensare ad un arancino  
*A risotto that, while you eat it, makes you think of an arancini*

\*\*\*\*\*

Medaglione di dentice con gamberi rosa in salsa di agrumi  
*Red snapper medallion with pink shrimps in citrus sauce*

\*\*\*\*\*

Mousse di mascarpone, crema al caffè e terroso al cacao  
*Mascarpone mousse, coffee cream and earthy cocoa*

\*\*\*\*\*

**Panettone artigianale**  
*Artisanal Panettone*

Acqua, vini, caffè e amari inclusi  
*Water, wine, coffee and herbal liqueurs included*

**€ 80,00** per persona