



CENONI DA ASPORTO

Capodanno - 31 Dicembre 2021

Prenotazione consigliata entro giovedì 30 dicembre.
Le proposte potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità dei prodotti.



MENÙ DALL'AMMIRAGLIO

Tartare di tonno
Sautè di cozze
Zuppa di moscardini e lenticchie di Colfiorito
Trofie all'Astice
Mezzo astice a porzione
Orata arrosto con patate e pomodorini
Cremoso al lime

€ 45



MENÙ DEL CAPITANO

Insalata di mare
Mazzancolle in crema di ceci
Gnocchi alla crema di scampi
Tonno alla scorzetta d'arancia e zenzero
Sautè di cozze
Cremoso al lime

€ 35





CENONE DI CAPODANNO

31 Dicembre 2021



MENÙ CENONE

- Bollicine della Valdobbiadene di benvenuto
- Tartare di ricciola, maionese di avocado e mousse di bufala
- Tataki di tonno all'olio di sesamo, salsa di ostriche e alga wakame
- Soufflé di baccalà allo zenzero in zuppetta di cozze di bouchot
- Moscardini stufati e lenticchie di Colfiorito in tre consistenze
- Mazzancolle croccanti su vellutata di carota viola e salsa di yogurt al mirin
- Raviolo ripieno di ricciola al vapore su bisque di scampi e gocce di emulsione di burrata
- Salmone marinato in carpione d'oriente cotto a bassa temperatura e arrostito con verdure stufate alla salsa di soia
- Semifreddo al torrone su cialda di panettone, crema al mascarpone e cioccolato bianco e frutti rossi



BRINDISI AL NUOVO ANNO

• Tavolo riservato in sala gazebo, metodo classico brut Castello Banfi da stappare a mezzanotte e via ai festeggiamenti in tutta sicurezza!

• **€ 100** tutto compreso

Le proposte potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità dei prodotti.

